63e Année. T. 125. Nos 20-21 Dimanches 19-26 Mai 1946

22 AUG 46

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : **Paul DEGRULLY**

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **250 francs** — Pays étrangers, **325 francs**
Le Numéro : 10 francs. — Changement d'adresse : **10** francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

FUMURE AZOTÉE DE LA VIGNE

Le Ministère de l'Agriculture vient d'accorder au vignoble une attribution justifiée d'engrais azotés, en contre-partie des livraisons de vin.

Les tonnages prévus sont importants du fait que les viticulteurs sont tous bons livreurs ; ils dépassent les tonnages consommés avant-guerre, et il faut espérer qu'ils pourront être transportés des lieux de production ou des ports d'importation.

La vigne pourra, de ce fait, recevoir l'AZOTE qui lui fait tant défaut.

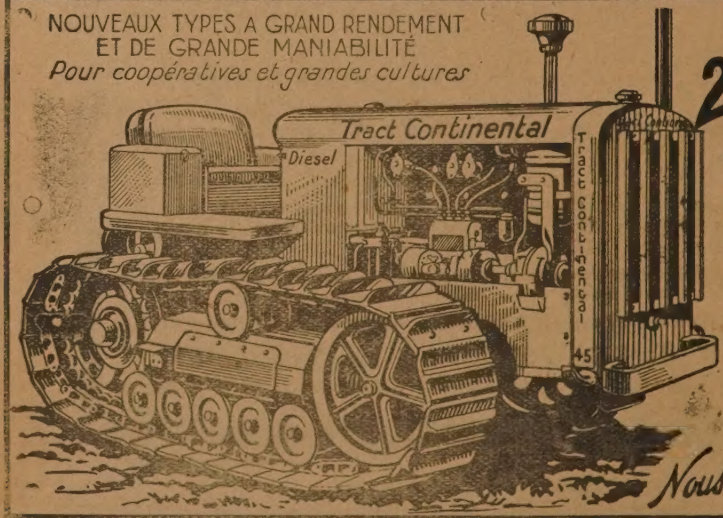
Répandus à la dose de 400 kgr. à l'hectare, soit 100 grammes par pied, ces engrais (nitrate de soude, ammonitrates, nitrates de chaux) agiront rapidement dès cette année, même s'ils sont répandus tardivement en couverture.

La végétation recevra le stimulant nécessaire, les rameaux rabougris redeviendront normaux, laissant ainsi prévoir une bonne récolte en 1946 et de bons bois pour la taille prochaine.

VITICULTEURS, sachez profiter, pour remettre votre vignoble en état, des attributions qui vous sont accordées au titre d'excellents livreurs du Ravitaillement général.

Tract Continental TYPE 45 DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures



2 Types :

1er — "LABOUR" 55 CV DIESEL largeur 1m60 Consom. 4 1/2 à 5 1/2 Heure

2me — "VIGNERON" 35 CV DIESEL Largeur 1m10 Consom. 4 à 5 Litres Heure

Nous Consulter

ETABLISSEMENTS RICHARD FRÈRES
17 à 21, RUE DE St CYR-LYON TEL: BURDEAU 75-53 - 75-54

SOCIÉTÉ NATIONALE POUR LA VENTE DES SCORIES THOMAS
(S. N. S. T.)
5, rue Paul-Cézanne - PARIS (VIIIe)

Pour les terres pauvres en chaux

L'ENGRAIS PHOSPHATE PAR EXCELLENCE

SCORIES THOMAS

TOUJOURS À LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

POUR LES MARCHÉS DE PAIX :

L'ARBORICULTURE FRANÇAISE part bien placée !

car la méthode MAPIC et le PAL injecteur doseur MAPIC font produire aux vergers des fruits plus gros et plus nombreux chaque année

Demandez la documentation **H**

J. A. F.
100, Bd. PEREIRE - PARIS
ETO 07-54

MAPIC

2033 SLOG

OPL

OPTIQUE ET PRÉCISION
DE LEVALLOIS

102, rue Chaptal. — **LEVALLOIS-PERRET (Seine)**
Tél. : Per. **49-40** à **43**

RÉFRACTOMÈTRE O.P.L. pour Jus de raisins

Permet de mesurer rapidement :

la richesse saccharine (pesage des moûts)
l'enrichissement en sucre
le contrôle de la vinification

(*prix et notice sur demande*)

A. BERTAUD, agent exclusif pour le Midi de la France et l'Afrique du Nord : 15, rue Fortia, MARSEILLE (B.-d-R.) (Téléph. D. 14-29)

Protection complète contre l'oïdium

avec le

SOUFRE DE NARBONNE

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES et d'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue Georges-V, PARIS -- 18, avenue Foch, NARBONNE

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

SULFATE DE CUIVRE ANGLAIS

MARQUES

"MACKECHNIE" "MERSEY" "BRISTOL"

GARANTI 98-100 % DE PURETÉ - 25 % DE CUIVRE-MÉTAL

MACKECHNIE

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE

3, Rue Scribe - PARIS (9)

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE

DE LA

BRITISH SULPHATE OF COPPER ASSOCIATION LIMITED, LONDRES

UN FIL *seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ VOS CHAMPS, VOS PRÉS ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

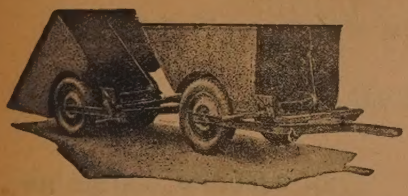
ELECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourriseul.
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IV°)

Demander la notice gratuite

TOMBEREAUX à VENDANGES " BACCHUS "

Marque déposée — Brevet N° 817.243



Pour 1946

DEUX MODÈLES : 1.000 litres et 1.500 litres

Les commandes sont prises actuellement pour livraison avant vendanges 1946

Nombreuses références en France et Algérie

Se livrent avec freins et système progressif de basculement

PIERRE **MONESTIER** & FILS, CONSTRUCTEURS,

— **CASTELNAUDARY** (Aude) —

Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 139, r. Sadi-Carnot, **ALGER** ; 16, bd Lescure, **ORAN**

PAB

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

Pour pulvérisation :

Cuivre colloïdal BÉMO
Soufre colloïdal BÉMO
Cryolithe colloïdale BÉMO

Pour poudrage :

Poudre biquinze PAB
Poudre monoquinze PAB

LES ÉTABLISSEMENTS PIERRE BÉVENGUT

74, bd Victor-Hugo, CLICHY (Seine)

Usines à CLICHY (Seine) et PIERRE-BÉNITE (Rhône)

SOUFRE DE NARBONNE

SOUFRE NATIF FRANÇAIS

LE SOUFRE DE LA VITICULTURE FRANÇAISE

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES

ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue Georges V, Paris

18, Avenue Foch, NARBONNE

Contre le Doryphore . . .

Deux produits de choix. . .

un arséniate de chaux — un arsénite d'alumine

L'ARSADOR — **L'ARSAGEL D**

PÉCHINEY-PROGIL

Consultez l'Ingénieur départemental de la Société Commerciale des Potasses d'Alsace

MINES DE SOUFRE D'APT

TOUS LES PRODUITS pour la protection des cultures et la conservation des récoltes.

Pour les commandes, s'adresser aux

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

Siège Social : 15, Rue du Pont — **ARLES** (B.-du-Rhône)

C Ch, Postaux 311-56 Marseille — Téléphones : 2-16 et 6-66 — Télégr. SULFUROL-ARLES

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIÈRES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

Gagnez la Bataille agricole

LES GADOUES FRAICHES :

Constituées par des balayures, débris végétaux et de poissonneries, ordures ménagères, produits de poubelles, etc..., expédiées le jour même de leur ramassage par **wagon complet**, en vrac, départ Marseille-Prado.

Quoique malodorantes et difficiles à décharger, elles restent les plus avantageuses pour les raisons suivantes :

1° Avant leur expédition, elles sont débarrassées des ferrailles, verres, débris de poteries, etc... (ce tri sommaire est effectué consciencieusement, mais **il n'est pas garanti complet.** En aucun cas, l'insuffisance de tri ne peut être invoquée pour refuser un wagon à l'arrivée) ;

2° Elles sont riches en éléments fertilisants et remplacent le fumier de ferme : elles jouent le rôle d'une éponge sur le sol, dont elles facilitent l'aération et qu'elles enrichissent par l'humus.

MODE D'EMPLOI

Selon les cultures : 10.000 à 20.000 kilogrammes à l'hectare.

Les employer au moment où elles se décomposent en formant un terreau. Alors elles constituent une fumure et un amendement particulièrement recommandés dans les terres fortes.

Atténuez la mauvaise odeur que dégagent les GADOUES FRAICHES durant les premières semaines de mise en tas en les recouvrant d'une couche de 10 à 20 centimètres de pailles avariées, de fumier ou de terreau.

Obtenez un rendement meilleur en remuant le tas une fois ou deux avant usage. Entretenez l'humidité en arrosant avec de l'eau ou du purin.

Les GADOUES FRAICHES sont utilisées avec succès depuis cinquante ans dans les régions parisiennes et bretonnes (cultures maraîchères, betteraves, patates). Dans la région provençale (cultures maraîchères, vignes, primeurs), des trains entiers partent pour l'Hérault.

Dosage moyen après mise en tas :

Azote.	5 pour mille
Acide phosphorique.	3 pour mille
Potasse.	4 pour mille
Chaux.	50 pour mille

PRIX DE REVIENT

Les gadoues fraîches sont cédées gratuitement sur certaines époques, chargement par nos soins, seul le transport par voie ferrée est à votre charge. Il est parfois accordé des *ristournes* aux clients pouvant les recevoir à n'importe quelle date, quand nous avons des wagons disponibles et que nous pouvons expédier sans préavis.

EXEMPLE d'un calcul de ristourne :

Un wagon marqué extérieurement 20 tonnes contient 20 m³ ; il est déclaré et pèse environ 12 tonnes. La ristourne est calculée sur la marque extérieure, soit, dans l'exemple ci-dessus, 20 tonnes.

Les wagons sont chargés suivant le type disponible. Le décompte des ristournes s'effectue, en fonction de la marque extérieure du wagon, comme indiqué ci-dessus.

Délais de livraison (variables) : à partir de huit jours.

BUREAU DE VENTE DES GADOUES DE MARSEILLE
16, rue Frédéric-Chevillon — MARSEILLE

La Publicité

CONSTITUE UNE DOCUMENTATION INTERESSANTE
NE MANQUEZ PAS DE LA LIRE

Contre le Pou de San José
et toutes les Cochenilles

VOLCK

MARQUE DÉPOSÉE

Insecticides à base d'huiles minérales
fabriqués par la STANDARD FRANÇAISE DES PÉTROLES
82, Avenue des Champs-Élysées, Paris (8e)

Depuis soixante ans

PECHINEY

PROTÈGE
LE VIGNOBLE
FRANÇAIS

SULFATE DE CUIVRE
PRODUITS ŒNOLOGIQUES

AGENT RÉGIONAL :
E. AUSSET
8, r. Deyron. NIMES (Gard)
293

PECHINEY

TOUS ESSAIMS CAPTURÉS

avec
quelques gouttes d'

" ABIGLIOL "

Procédé éprouvé et facile

PEUPLEZ ET MULTIPLIEZ VOS RUCHES

Réussite surprenante
Références partout
ABIGLIOL, 106, avenue J.-Jaurès
Dammarie-les-Lys (S. & M.)

O. C. P. — Représentants demandés

SARMENTS de VIGNE

S. 7.053 - 8.745 - 11.803, etc.
S. V. 12.375 - 18.315 - 18.402, etc.

Sommes acheteurs

Paiement comptant. Faire offre à
PÉPINIÈRES DAVODEAU à Varades
(Loire-Inférieure)

POUR PARQUER VOTRE BÉTAIL
Un seul fil de clôture même rouillé suffit
avec
CLOSELEC

Demandez le catalogue gratuit N° 81
CLOSELEC, 30, rue Saint-Augustin, PARIS (2e)

63me Année. — Nos 20-21 19-26 Mai 1946

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Le régime des terres en Russie. 331
Tableau de l'écoulement des vins (mars 1946). 337
Baron de Boixo. — Les labours en viticulture. 338
Georges Mariman. — Histoire de la viticulture belge en plein air et sa rénovation possible. 346
Ch. Cornu. — A propos de la déshydratation. 351
Questions diverses. — A. Sigala. Simplicité... ou incohérence ?. 355
Informations. — Paul Mauron. Une grande journée viticole à Sancerre (Cher). 357
N. Société d'agriculture du Var (Vœux). 358
Concours d'admission à l'Institut agricole d'Algérie. 360
Premier Congrès national de la Cerise. 360
Partie officielle. — Loi du 7 mai 1946 supprimant le Pécule viticole. . 360

CHRONIQUE

Le Régime des Terres en Russie

« Le peuple qui exerce le pouvoir n'est pas le même peuple que celui sur qui on l'exerce, et le gouvernement de soi-même, dont on parle, n'est pas le gouvernement de chacun pour tout le reste. De plus, la volonté du peuple signifie, dans le sens pratique, la volonté de la portion la plus nombreuse et la plus active du peuple, la majorité de ceux qui réussissent à se faire accepter pour tels.

« Par conséquent, le peuple peut désirer opprimer une partie de lui-même et les précautions sont aussi utiles là que contre aucun autre abus de pouvoir. C'est pourquoi il est toujours important de limiter le pouvoir du gouvernement sur les individus, même quand les gouvernements sont régulièrement responsables envers la communauté, c'est-à-dire envers le plus fort parti dans la communauté. »

STUART MILL.

I

La Russie est à la mode. Dans certains milieux, on ne jure plus que par ses institutions tutélaires, et beaucoup de nos concitoyens enfourchent le « dada » sans savoir exactement de quoi il retourne.

D'où vient cet engouement subit s'étonnent plusieurs de nos lecteurs. Il est facile d'en déceler l'origine immédiate : les troupes russes ont surpris le monde par leurs prouesses militaires — incontestables et incontestées.

En fait, le soldat de ce peuple s'est révélé, au cours de la guerre que nous vivons encore, comme irrésistible, et de là à conclure à la vertu du régime dont il est issu, il n'y a qu'un pas à franchir, et il a été franchi.

En réalité, le soldat russe n'a pas varié, il est resté lui-même ; au cours des siècles passés, il s'est toujours montré de tout premier ordre — qu'il s'agisse de lutter contre les Tartares, les Suédois de Charles XII, les armées Napoléoniennes, les troupes alliées en Crimée, les Japonais en Mandchourie (1), les Germains en 1914, contre lesquels des corps d'armées entiers, près des lacs Mazurie, n'ont pu opposer seulement que des gourdins à la mitraille des engins Krupp !

Toujours et partout, le soldat russe s'est fait tuer sur place plutôt que de reculer (Tolstoï).

Mais, autrefois, le soldat se battait pour le Tsar, considéré comme l'incarnation de Dieu sur la terre et le représentant de la Patrie ; aujourd'hui le régime est communiste, et nous savons que ce dernier, comme du reste la plupart des partis extrémistes, n'admettent ni l'armée, instrument de domination capitaliste, ni l'idée de Patrie restreinte à une nationalité déterminée. (2)

Dès lors, en présence de ces nouvelles conceptions, nous sommes en droit de nous demander comment ce peuple a pu faire front contre l'ennemi sans s'appuyer sur les principes fondamentaux considérés comme générateurs exclusifs d'énergie et d'esprit de sacrifice par les institutions occidentales.

De par ailleurs, quelles sont les forces psychiques qui l'ont mené au nouveau régime terrien, à l'encontre du processus historique habituel du développement de la propriété vers l'individualisme.

Tels sont les deux problèmes que nous nous proposons de résoudre.

Pour ce faire, il y a lieu tout d'abord d'étudier la configuration du pays lui-même, et nous établirons qu'il existe une étroite corrélation entre le milieu et les êtres vivants dans ce milieu ; nous démontrerons enfin que l'évolution qui s'est produite est le résultat des étapes successives de la civilisation russe.

*
**

La Russie présente trois caractères principaux :

1° L'immensité de son territoire, qui a une superficie de vingt-deux millions et demi de kilomètres carrés.

La France tiendrait dix fois dans la Russie d'Europe.

Elle mesure en largeur huit mille kilomètres en ligne droite.

2° L'uniformité et la monotonie de ce territoire.

3° Les diversités des races.

On peut dire, malgré cela, qu'il existe un pays russe, une psychologie et une civilisation russes, bref une atmosphère russe.

Dans ces conditions, la Russie, qui est en bordure de l'Europe, n'est pas tout à fait extérieure à l'Europe.

Pour la désigner, la véritable formule à employer est « l'autre Europe » ou « l'autre Asie » : l'Eurasie.

La formation géologique de la Russie se caractérise par l'absence de

---

(1) A la bataille de Moukden, la Garde sibérienne, comme la Vieille garde à Waterloo, entra, musique en tête, dans la fournaise.

(2) *A Contrario.* JAURÈS. Cf. *Doctrine socialiste,* Paris, 1914.

plissements. C'est une terre plate. Et les deux plissements qui se sont formés à l'ère primaire ont été nivelés par l'usure.

*
**

Le climat, qui eut sur la vie et la psychologie russes une influence prépondérante, se distingue surtout par la faiblesse et parfois l'inexistence des influences océaniques.

Si l'on met à part la côte méridionale de la Crimée, appelée, non sans raison, « Côte d'Azur », certains coins privilégiés de la Caucasie, et enfin la région du Pacifique, soumise au balancement des moussons, la Russie présente un climat remarquablement uniforme.

Les différences de température sont dues à deux causes : la latitude et, plus encore, l'éloignement de l'océan Atlantique.

Il faut noter que la différence de température est beaucoup moindre entre le Nord et le Sud qu'entre le Sud-Est et le Nord-Ouest. Les endroits les plus froids de la Russie sont les bords de la Caspienne, près d'Astrakan. Plus on va vers l'Est, plus les températures extrêmes se font sentir, plus l'été est chaud et plus l'hiver est froid.

Partout, en Russie, l'hiver est terrible. La moyenne de la température y est inférieure à 10° dans le Centre, l'Est et le Nord ; les gelées durent de trois à quatre mois dans le Sud et l'Ouest de la Russie d'Europe, cinq mois dans le Centre et l'Est, et jusqu'à huit mois sur les bords de la mer Blanche.

En réalité, le climat de la Russie n'a rien de commun avec celui de l'Europe, mais il s'apparente au contraire avec celui de l'Asie Centrale. Le climat asiatique d'Angora se retrouve à Moscou.

*
**

Les différentes régions de la Russie se succèdent en harmonie parfaite avec la nature des sols et les inégalités des climats. On distingue :

1° *la région du Nord* ;
2° *la région du Sud* ;
3° *la région Méditerranéenne.*

La région du Nord comprend la Toundra, la forêt. A l'extrême Nord on ne trouve pour ainsi dire pas d'arbres, à cause de la rigueur du climat et de la violence des vents. Il n'existe que des mousses et des lichens, c'est la Toundra.

La forêt ne commence pas tout à fait au Nord, mais à cent kilomètres au Sud. C'est une région admirable : les conifères, les chênes, les hêtres et l'arbre russe par excellence, le bouleau, y dominent. Plus au Sud, la forêt est coupée de clairières, et cette région est intermédiaire entre celle de la forêt et celle de la plaine.

La région du Sud est en effet celle des steppes et elle peut se diviser en trois catégories : le steppe noir, le steppe gris et le steppe blanc.

Le steppe noir est celui de Tchernoziom, sol sablonneux, mêlé d'argile, dû à la décomposition et à l'accumulation des anciennes alluvions du glacier. C'est la terre riche par excellence, la vraie terre à blé de la Russie. Cette région est deux fois grande comme la France.

Plus au Sud, le steppe gris est celui de l'élevage du mouton. La végétation comporte surtout des graminées.

Le steppe blanc, situé au bord de la mer Noire, occupe le fond de

l'ancienne mer de l'Asie occidentale, dont la mer Caspienne et la mer d'Aral ne sont que des vestiges.

Enfin, tout à fait au Sud, il faut citer les régions excentriques à la Russie, celle de la Crimée et celle du Caucase.

En fait, ce qui caractérise la Russie d'Europe, c'est surtout l'insignifiance du relief. Sur 26 degrés de latitude, de la mer Noire à la mer Blanche, il n'y a pas une seule émergence au-dessus de 300 mètres d'altitude.

En Crimée, on rencontre une végétation d'oliviers, de figuiers et de lauriers au feuillage toujours vert.

Au Caucase, les Pamirs, le Tien-Chan et l'Altaï présentent des zones de végétation étagées, depuis les forêts épaisses jusqu'aux pâturages alpins.

En résumé, il existe une distinction très nette entre la plaine et la forêt, et cette distinction se retrouve dans la sensibilité du Russe de la forêt et du Russe de la plaine.

*
**

La formation ethnique de la Russie s'est modelée sur le milieu géographique.

A l'origine, la forêt abrita seule les premières sociétés russes.

Les premières races descendent des Aryens, qui, sédentaires et cultivateurs, ensemencèrent les terres en friche. Ils se divisèrent en Lithuaniens, en Polonais et en Russiens, qui, eux-mêmes, se scindèrent en blancs russiens au Nord-Ouest ; en petit russiens au Sud-Ouest, sur le Dnieper, en grands russiens à l'Est.

Plus récemment, le steppe fut envahi par les Mongols et les Tartares, païens et musulmans.

On en retrouve des traces dans l'histoire au IVme siècle, les Huns d'Attila ; au XIIIme siècle, les Mongols de Gengis-Khan, la Horde d'Or, qui s'établit à Saraï, sur la basse Volga, au XVme siècle.

Puis la Russie slave a pris conscience de sa personnalité, et la nouvelle vague marque la conquête de la Russie par les Russes, qui envahirent les plateaux de la Finlande, les plaines de la Vistule et du Danube, les montagnes du Caucase, les déserts de l'Asie Centrale et les steppes de la Sibérie.

Enfin, la politique des Tsars a tendu à unifier ces populations hétérogènes. Ce fut essentiellement une politique panrusse, qu'il ne faut pas confondre avec le panslavisme.

La situation de la Russie actuelle, au point de vue ethnique, se présente comme suit :

1° *La grande Russie*, autour de Moscou, de langue russe et de religion orthodoxe ;

2° *L'Ukraine ou petite Russie* est habitée par les petits russiens, qui sont mélangés d'Allemands, d'Israélites et de Grecs ; leur religion est également orthodoxe ;

3° *La région située à l'Est de la Volga* renferme des Mongols et des Tartares, même une population de race jaune ;

4° *La Russie méridionale*, la plus bigarrée de toutes, comprend : des Cosaques, des Tures, des Russes, des Roumains en Bessarabie, des Allemands, des Blancs russiens orthodoxes et des Polonais catholiques ou des Israélites ;

5° *Le Caucase,* où vivent des Arméniens chrétiens et des Circassiens musulmans ;

6° *La Russie occidentale* contient des éléments très divers en Pologne, une population slave et catholique ;

7° *Le pays Balte,* avec des Finnois.

*
**

Au point de vue démographique, au recensement de 1915, la Russie comptait 182 millions d'habitants, dont 147 millions en Europe, sur lesquels il y avait 13 millions et demi de Tartares et 35 millions en Russie d'Asie.

La densité de la population est plutôt faible en Russie d'Europe. Elle est en moyenne de 46 habitants par kilomètre carré.

Dans la région des forêts, il y a moins de 25 habitants par kilomètre carré ; dans celle des clairières, de 25 à 50 ; et dans les terres noires, autour de Kiew, de Moscou et en Ukraine et dans les marches de Pologne, il y a plus de 50 habitants par kilomètre carré.

*
**

La Russie est une unité qui a conscience d'elle-même.

Quoiqu'on en dise parfois, si les petits peuples qui forment la Russie subissent l'attraction de l'Asie et de l'Occident, la Russie possède un centre de gravité suffisamment établi pour qu'elle ne subisse exclusivement ni l'influence asiatique, ni l'influence européenne.

Aussi, bien que le Russe soit malgré tout un oriental, il a été sous l'ascendant de l'Occident à un tel point, qu'il a cessé d'être un asiatique.

Toutefois, le Russe a une conception toute orientale de la souffrance et surtout de la passivité.

Habitué à souffrir du servage, des invasions et du froid, il considère la douleur et le malheur comme des faits naturels ; il a vécu longtemps dans la souffrance et l'horreur sans chercher à réagir. Cette fatalité et cette passivité, qui sont en opposition avec l'énergie occidentale, rejoignent le pessimisme asiatique et boudhique. Le Russe, pour exprimer cet état d'âme, se sert constamment du mot « Nitchevo », expression à peu près intraduisible en français, mais qui se rapproche de « qu'y faire ? » Les opinions de Gorki, de Conrad, de Dostoïewski concordent et résument bien la mentalité russe.

Ajoutons qu'à l'inverse de l'Anglo-Saxon, de l'Américain, très optimistes de nature, le Russe est pessimiste. Il trouve que la vie est triste, mais que l'on n'y peut rien.

*
**

« La supériorité de l'amour de la Patrie, c'est qu'il est irraisonné. » BRUNETIÈRE.

« L'amour de la Patrie rentre dans la catégorie des instincts sublimes. L'homme débute par l'action instinctive, mais c'est une loi aussi qu'un jour vient où il réfléchit sur cette action et ne consent à y persévérer que si son intérêt se montre d'accord avec sa raison. » BOUTROUX.

Ces prolégomènes établis, procédons à la résolution du premier problème posé par plusieurs de nos lecteurs : « Quel est le puissant mobile qui a poussé les Russes, en principe internationalistes, à la défense de leur pays, de leur patrie ? »

Avec G. Bouglé, disons tout d'abord que le fait de la solidarité et l'idée de justice sont deux prémisses dont on peut déduire comme rationnel l'amour de la Patrie.

La précision de ces deux prémisses devrait suffire à dissiper toute équivoque sur l'attitude du peuple Russe au moment de l'invasion des Teutoniques.

Mais il y a plus, et Jaurès s'est chargé de répondre : « L'unité nationale est la condition de l'unité de production et de propriété, qui est l'essence même du socialisme.

« Briser les nations, ce serait renverser les foyers de lumière distincte..., supprimer les centres d'action rapide..., ce serait supprimer toute liberté, car l'humanité, ne condensant plus son action en actions autonomes, demanderait l'unité à un vaste despotisme asiatique. La Patrie est donc nécessaire au socialisme. Hors d'elle, il n'est et ne peut rien. »

Au surplus, chez les anciens, le mot Patrie signifiait la terre des pères : c'est dans la *terra patria* qu'étaient déposés les ossements des ancêtres et que leur âme occupait, sous la protection de génies secourables et propices, les Dieux Lares.

La petite patrie était alors formée de l'enclos, de la famille, avec son tombeau et son foyer.

Cet ensemble, nous le retrouvons dans toutes les civilisations et, spécialement, chez les Russes avec l'isba « chaumière » et l'ousadba « enclos », derniers refuges de la propriété individuelle.

Dans cette isba, dans l'ousadba, vivent les anciens, la femme, les enfants : dès lors, si les hordes ennemies viennent à déferler sur le territoire occupé par ces petites patries, les hommes se lèvent en masse dans l'ensemble des patries, c'est-à-dire la grande patrie.

Ce faisant, ils s'opposent à la destruction de leur foyer, de leur famille et des quelques icones qui ont survécu à la Révolution d'octobre.

A supposer que cette levée de boucliers — *pro aris et focis* — ne soit plus de mode avec la disparition de l'hégémonie sacerdotale, l'amour de la cité a pris une forme nouvelle.

La Patrie est aimée désormais pour ses lois, ses institutions, les droits et la sécurité qu'elle accorde à ses membres.

Reportons-nous à l'oraison funèbre que Thucydide met dans la bouche de Périclès et voyons quelles sont les raisons qui font aimer Athènes.

C'est que cette ville « veut que tous soient égaux devant la loi », c'est qu'elle donne aux hommes la liberté, et l'orateur termine ainsi : « Voilà pourquoi nos guerriers sont morts héroïquement plutôt que de se laisser ravir cette Patrie, voilà pourquoi ceux qui survivent sont tous prêts à souffrir et à se dévouer pour elle. »

Au reste, indépendamment de toute autre considération, c'est pour la défense de la liberté que les Russes ont pris les armes avec tant d'enthousiasme, et c'est cette dernière mystique qui a exacerbé leurs sentiments et furieusement galvanisés. Ils n'ont pas voulu tomber sous la férule Hitlérienne.

Ainsi, la résistance a atteint son paroxysme et a amené la décision finale. En somme, il n'y a rien là que de très naturel et de très humain.

(à suivre) P. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Mois de Mars 1946

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mars	Total	Mois de Mars	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	959	11.031	8.259	89.946	28.615
2	Aisne	351	3.104	9.042	90.319	46.128
3	Allier	573	13.946	9.087	127.103	34.[illegible]
4	Alpes (Basses)	398	2.502	3.102	27.949	3.962
5	Alpes (Hautes-)	97	1.289	2.685	28.437	7.595
6	Alpes Maritimes	129	979	17.998	173.921	25.250
7	Ardèche	23.928	141.154	11.535	84.936	29.835
8	Ardennes	»	»	5.182	38.[illegible]96	19.626
9	Ariège	482	3.656	9.390	53.107	4.652
10	Aube	484	2.082	9.127	85.747	36.922
11	Aude	214.173	1.826.798	53.254	294.998	156.026
12	Aveyron	3.769	12.341	14.297	157.230	46.804
13	Bouches-du-Rhône	35.922	381.834	42.452	474.600	103.218
14	Calvados	»	»	14.840	83.2[illegible]5	27.960
15	Cantal	»	»	10.792	107.[illegible]88	17.721
16	Charente	14.464	78.211	10.564	88.102	13.616
17	Charente-Inférieure	18.886	154.395	12.822	92.[illegible]19	16.625
18	Cher	1.159	5.961	10.635	81.485	13.058
19	Corrèze	46	232	5.029	72.880	21.284
20	Côte-d'Or	4.600	30.212	19.538	147.341	253.894
21	Côtes-du-Nord	»	»	6.390	86.123	29.759
22	Creuse	»	»	12.075	64.279	18.297
23	Dordogne	19.083	101.166	7.631	100.530	22.920
24	Doubs	»	»	13.353	119.[illegible]12	44.312
25	Drôme	3.768	34.663	6.328	65.[illegible]72	35.943
26	Eure	»	»	9.982	61.459	25.460
27	Eure-et-Loir	»	»	9.154	78.[illegible]82	27.998
28	Finistère	»	»	19.114	205.184	52.660
29	Gard	223.254	2.571.822	127.047	475.[illegible]56	71.[illegible]
30	Garonne (Haute-)	21.188	137.715	20.915	170.[illegible]82	24.773
31	Gers	102.173	357.711	4.682	38.421	18.881
32	Gironde	172.598	1.125.556	47.404	680.[illegible]59	780.502
33	Hérault	716.253	5.704.343	65.691	1.018.140	509.534
34	Ille-et-Vilaine	»	»	10.951	66.917	22.089
35	Indre	919	12.964	6.986	64.490	10.564
36	Indre-et-Loire	3.581	42.151	13.412	111.310	59.649
37	Isère	1.508	11.621	19.497	185.016	41.[illegible]00
38	Jura	1.297	5.924	9.719	78.899	3.[illegible]47
39	Landes	10.280	78.107	6.984	59.024	12.[illegible]85
40	Loir-et-Cher	20.909	110.286	8.454	76.781	34.[illegible]39
41	Loire	557	7.237	14.448	235.576	50.460
42	Loire (Haute-)	8	116	11.362	91.918	26.[illegible]93
43	Loire Inférieure	5.642	69.008	26.182	222.057	51.[illegible]70
44	Loiret	125	2.948	10.039	93.870	17.220
45	Lot	4.781	40.391	5.136	45.990	8.804
46	Lot-et-Garonne	14.959	68.026	10.852	68.944	18.[illegible]67
47	Lozère	34	248	4.072	44.991	[illegible]240
48	Maine-et-Loire	3.307	48.799	42.086	156.938	130.[illegible]22
49	Manche	»	»	6.823	44.205	92.808
50	Marne	7.146	173.406	31.097	255.839	949.630
51	Marne (Haute-)	4	2	5.255	43.498	22.539
52	Mayenne	»	4	5.841	40.152	11.229
53	Meurthe-et-Moselle	87	885	11.544	163.244	62.728
54	Meuse	26	680	6.340	54.980	20.[illegible]82
55	Morbihan	»	»	11.460	70.455	20.280
56	Moselle	»	»	15.985	114.139	35.405

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants droits garantis ou acquittés		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mars	Total	Mois de Mars	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	35	1.782	12.394	70.432	23.715
59	Nord-Lille	«	»	»	»	»
	Nord-Valenciennes	»	»	6[illegible]	349.463	143.[illegible]
60	Oise	«	»	26.712	165.810	45.[illegible]
61	Orne	«	»	7.030	31.901	9.797
62	Pas-de-Calais-Arras	«	»	»	»	»
	Pas-de-Calais-Boulogne	»	»	42.[illegible]	294.504	82.586
63	Puy-de-Dôme	954	9.[illegible]	25.[illegible]	167.436	39.852
64	Pyrénées Basses	4.813	30.[illegible]	16.[illegible]	137.975	38.[illegible]
65	Pyrénées Hautes	436	[illegible]	7.581	74.628	14.971
66	Pyrénées-Orientales	74.[illegible]	[illegible]	30.[illegible]	570.[illegible]	167.[illegible]
67	Rhin Bas	3.435	45.[illegible]	15.[illegible]	107.[illegible]	89.[illegible]
68	Rhin Haut	[illegible]	50.[illegible]	15.[illegible]	140.[illegible]	96.[illegible]
69	Rhône	14.747	[illegible]	46.[illegible]	450.[illegible]	179.[illegible]
70	Saône Haute	»	4	12.[illegible]	95.[illegible]	32.[illegible]
71	Saône-et-Loire	12.[illegible]	96.[illegible]	21.[illegible]	160.[illegible]	128.[illegible]
72	Sarthe	[illegible]	[illegible]	14.[illegible]	108.[illegible]	26.[illegible]
73	Savoie	1.[illegible]	[illegible]	6.[illegible]	97.[illegible]	40.618
74	Savoie Haute	244	3.141	17.[illegible]	99.[illegible]	21.[illegible]
75	Seine 1re direction	»	»	43.[illegible]	489.[illegible]	138.[illegible]
	2e direction	»	»	200.556	1.916.783	632.849
76	Seine-Inférieure Rouen	»	»	35.[illegible]	284.[illegible]	74.[illegible]
	Seine-Inférieure Le Havre	»	»	»	»	»
77	Seine-et-Marne	»	3	7.[illegible]	[illegible]	36.639
78	Seine-et-Oise Versailles	»	»	35.[illegible]	342.[illegible]	129.[illegible]
	Seine-et-Oise Paris	»	»	»	»	»
79	Sèvres Deux	857	4.347	9.[illegible]	68.[illegible]	18.444
80	Somme	»	»	16.[illegible]	157.[illegible]	33.[illegible]
81	Tarn	54.911	324.547	16.[illegible]	145.[illegible]	92.920
82	Tarn-et-Garonne	[illegible]	[illegible]	3.[illegible]	26.949	13.482
83	Var	109.[illegible]	[illegible]	23.[illegible]	245.[illegible]	36.[illegible]
84	Vaucluse	21.[illegible]	192.[illegible]	14.[illegible]	127.[illegible]	83.[illegible]
85	Vendée	[illegible]	6.[illegible]	4.[illegible]	55.726	6.[illegible]
86	Vienne	340	10.433	5.552	54.[illegible]	13.[illegible]
87	Vienne Haute	»	»	17.[illegible]	145.[illegible]	35.[illegible]
88	Vosges	»	6	6[illegible]	284.343	86.[illegible]
89	Yonne	309	4.416	5.[illegible]	62.867	38.715
	Total pour la France	1.[illegible]	[illegible]	1.761.[illegible]	15.096.613	6.930.997
	Alger	441.[illegible]	[illegible]	58.[illegible]	474.[illegible]	373.[illegible]
	Constantine	[illegible]	[illegible]	57.[illegible]	420.661	1.[illegible]
	Oran	42.[illegible]	[illegible]	24.[illegible]	194.[illegible]	40.[illegible]
	Total pour l'Algérie	1.[illegible]	[illegible]	140.[illegible]	1.089.[illegible]	2.[illegible]
	Total général	[illegible]	[illegible]	1.[illegible]	16.[illegible]	9.[illegible]

LES LABOURS EN VITICULTURE

Un jour, les progrès de la science du sol permettront d'établir pour un sol, un climat et une culture donnés une méthode de culture du sol.

Déjà des notions nettes sont acquises : on sait par exemple que la teneur optima du sol en eau est de 25 %, que la fertilité la plus grande se trouve dans les terres renfermant 20 % d'argile environ, qu'une structure grumeleuse du sol est nécessaire pour obtenir les meilleurs rendements, qu'il doit contenir 1 % au moins d'humus.

Il n'est pas douteux que les progrès de la science (sans parler de l'utilisation de l'énergie atomique) détermineront en agriculture une véritable révolution : meilleure utilisation de l'eau du sol et de l'atmosphère, emploi d'explosifs très puissants (nous pensons à l'arboriculture dans nos coteaux du Midi), connaissance des phénomènes microbiens du sol, etc...

Nous n'avons pas la prétention de tracer un programme général de culture de la vigne dans la région méridionale ; il varierait forcément avec chaque nature de terre ; nous nous bornerons à quelques réflexions résultant de notre expérience de la culture dans la région méridionale, et nous en ferons l'application dans notre région de Cuxous.

1° *Les labours profonds.* — Ils peuvent, dans notre Midi, doubler les récoltes ; nous en avons fait l'expérience plusieurs fois, notamment en 1940, où, ayant défoncé un champ à 0 m. 60, nous avons obtenu une récolte de pommes de terre double de celle recueillie dans une partie non défoncée et labourée à l'ordinaire, c'est-à-dire à 0 m. 15 environ.

Ils ne doivent pas seulement leur efficacité à ce qu'ils augmentent la capacité de rétention pour l'eau, mais aussi au fait qu'ils peuvent, dans certains cas, remonter à la surface des éléments utiles.

2° *Le sous-solage.* — Mais les labours profonds ne sont pas toujours possibles ; il y a alors un moyen de tourner la difficulté : c'est le sous-solage. Il a donné à Cuxous d'excellents résultats. Sur les conseils de M. Ringelmann, j'ai utilisé depuis 1912 une sous-soleuse permettant de creuser progressivement jusqu'à 0 m. 30 en terrain schisteux ; d'une façon générale, avec ma sous-soleuse, la profondeur atteinte dépasse de 0 m. 08 la profondeur atteinte avec une charrue ordinaire.

D'année en année on peut arriver à augmenter la profondeur des terres de façon à permettre des labours profonds au bout de cinq ans. C'est une question de persévérance.

3° *Les façons superficielles.* — Nous jugeons inutile d'insister sur ce procédé, qui diminue considérablement les pertes par évaporation, qui permet la condensation de la vapeur d'eau de l'air, et cela d'autant plus que les particules de terre sont plus fines.

4° *Structure du sol.* — Tous les agriculteurs sont d'accord pour déclarer qu'il faut donner au sol une structure finement granuleuse.

5° *Les phénomènes microbiens.* — Ils sont peu connus, mais il est logique de penser que le travail du sol favorise leur activité.

Quelle application peut-on faire de ces données en viticulture ?

Il semble qu'un labour profond en automne, immédiatement après les vendanges, suivi de culture superficielle continue du sol le restant de l'année concilierait les données que nous venons d'exposer, mais on sait que les racines de la vigne sont détruites en grande partie par ces labours profonds.

Nous allons examiner quelques-unes des constatations que nous avons faites sur notre vignoble de Cuxous.

a) En 1912, ayant fait creuser à la vigne du Four des cuvettes très profondes, je constatai pendant plusieurs années un affaiblissement marqué de la production : aucune autre explication ne me paraît pouvoir être donnée de ce fait que la destruction des racines.

Si donc nous croyons que les labours profonds, en viticulture, doivent être proscrits, nous nous demandons cependant — nous n'avons fait aucune expérience à ce sujet — si un passage à la sous-soleuse, tous les trois ans par exemple, au milieu de l'interligne, ne donnerait pas de bons résultats ; peut-être l'ameublissement du sol compenserait-il largement la destruction des racines résultant de cette opération.

b) Toute ma récolte, depuis 1920, est pesée ; j'ai pu, par suite, faire quelques constatations relatives au travail du sol que je résume ci-après ; bien entendu, toutes les années où la récolte a été diminuée par suite des maladies cryptogamiques ou des attaques des insectes, ont été éliminées ; j'ai pris comme type de culture du sol : deux labours d'hiver et deux binages.

Voici les faits constatés :

Un seul labour d'hiver et un seul de printemps paraissent diminuer la récolte de 20 %. L'absence de labour paraît diminuer la récolte de 38 %.

Voici deux vignes : Baillesse et Four : même âge, même sol, qui étaient, de 1920 à 1924, en exploitation directe et, de 1925 à 1929, exploités par deux métayers : celui de la Baillesse négligent, celui du Four, correct dans son travail. Voici les rendements par hectare en hectolitres :

	Four	Baillesse		Four	Baillesse
année 1920.....	44	43	année 1925.....	16	12
année 1921.....	28	31	année 1926.....	49	39
année 1922.....	37	40	année 1927.....	31	34
année 1923.....	31	30	année 1928.....	72	41
année 1924.....	11	12	année 1929.....	35	21

Ces vignes ont reçu les mêmes quantités d'engrais par hectare ; la décroissance du rendement est très nette pour la vigne Baillesse ; la différence de rendement d'une vigne à l'autre pour la période 1925-1929 est de 28 % : seul le travail du sol peut avoir provoqué les différences de rendement.

Je suis le premier à reconnaître que mes constatations manquent de précision : « vigne négligée, vigne bien travaillée », ce sont là des expressions très élastiques ; si cependant je publie ces chiffres, c'est parce que les expériences rigoureuses en la matière étant assez rares, celles que j'ai faites ne sont pas dénuées d'intérêt.

Mais voici une constatation moins imprécise : les vignes Couloumines basses et plantation Château n'ont reçu, en 1939, qu'un labour d'hiver et un labour d'été ; en 1940 elles ont reçu deux labours d'hiver et deux labours d'été. Elles ont aussi été mieux cultivées qu'en 1939.

	Récolte en 1939	Récolte en 1940	Augmentation
Couloumines basses.	60 hl	93 hl	54 %
Plantation Château.	80 hl	130 hl	62 %

Or, en 1940, sur l'ensemble de mon vignoble, la récolte a été de 5 % inférieure à celle de 1939 ; il n'y a eu ni mildew, ni oïdium, ni attaque des insectes dans chacune des deux années.

Tous nos chiffres — fondés sur des pesées — s'étendant sur vingt-cinq ans, montrent — et ce n'est pas une découverte — que la vigne réagit admirablement aux façons qui lui sont données et qu'une augmentation de récolte de 30 % est un minimum si les façons que j'ai appelées normales sont doublées.

Le conseil du grand La Fontaine est profondément vrai :

« Ne laissez nulle place
« Ou la main ne passe et repasse »,

et il est certain que « le travail est un trésor ».

Les multiples observations que nous avons faites, notamment durant la période de 1920-1945, nous conduisent à cette opinion que les façons données ordinairement à la vigne : deux labours, deux binages, ne représentent nullement la quantité optima qui aurait permis un rendement économique pour les prix pratiqués durant cette période. Nos chiffres montrent que, pour douze passages annuels, exécutés en culture continue, le supplément de rendement obtenu eut été d'environ 40 %.

La culture continue. — Cette méthode a donné lieu à de nombreuses controverses ; les essais que j'en ai faits à Cuxous m'ont montré qu'elle s'y applique parfaitement et que douze passages suffiraient, à condition d'en faire un par mois ; nous sommes loin des vingt-cinq passages ; cependant, c'est un fait, que lorsque de tels passages, réguliers, ont été possibles, les terres ont été maintenues propres et souples.

Voici la constitution physique des terres de Cuxous :

Cailloux : 38 %
Terre fine : 62 % (sable siliceux, 52,48 % ; argile, 5,17 ; calcaire, 0,41 ; débris organiques, 2,67 ; eau, 1,27).

Principe du travail. — Un passage tous les mois avec un pulvérisateur à disques ou un instrument à pointes sur la rangée de 2 m. Le sol sera gratté sur 0 m. 08 environ, ce qui aura l'avantage de maintenir dans son intégrité le système radiculaire.

Ce programme entraine l'« espoudassage » des vignes immédiatement après les vendanges et la mise de la vigne sur fil de fer, tout en conservant la taille en gobelet.

En examinant les rendements annoncés par les différents viticulteurs qui se sont occupés de culture continue, on voit que les augmentations de récolte provoquées par ce mode de culture oscilleraient entre 30 % et 100 %. Nous nous en tiendrons, afin d'être tout à fait modéré, à une augmentation de 30 % pour douze passages annuels. Sur la base des prix de 1938 (pour 40 hectolitres à l'hectare et un vin de 10° à 15 francs le degré) la journée de labour par cheval étant de 200 francs :

Quatre façons correspondant à 6.000 fr. de produit brut coûtaient 800 francs. Douze façons correspondant à 7.800 francs de produit brut coûtaient 2.400 francs.

Le bénéfice supplémentaire dû à huit passages en plus est de 200 francs par hectare, chiffre assez modeste.

L'énergie mécanique. — Est-elle de nature à modifier cet état de choses ?

M. Ford déclare : « En Angleterre, les statistiques officielles montrent qu'en tenant compte de tous les facteurs il en coûte exactement deux fois moins de labourer avec un tracteur qu'avec des chevaux ». (*Aujourd'hui et demain*, p. 209).

Dans « Ma vie et mon œuvre », ce célèbre industriel écrivait en 1926 : « Il faut que l'agriculteur s'équipe d'énergie ou renonce à la culture. Les prix de revient l'exigent. Dans un calcul établi comparativement entre le travail d'un tracteur Fordson et celui de huit chevaux, il arrive à cette conclusion que le coût du labour au tracteur, par arpent, est de 0 dollar 952 et, avec les chevaux, de 1 dollar 46, et il ajoute : « Nous ne sommes qu'au début de l'adaptation de la force motrice à l'agriculture ».

M. Tony Ballu, professeur du Cours de machines agricoles à l'Institut agronomique, écrit : « On ne sait encore si les machines de motoculture présenteront une économie sur l'emploi des attelages animés, mais il est avéré que cette substitution répondra à un besoin économique impérieux ». (1)

Malgré les divergences de vue, qui tiennent sans doute à des conditions d'emploi différentes, nul ne conteste que l'énergie mécanique est appelée, en agriculture, à un large développement ; mais il y a un point sur lequel tout le monde est d'accord : la motoculture permet d'effectuer les opérations en temps utile, avantage inappréciable !

Résultats possibles de la culture du vignoble par tracteurs ou motoculteurs. — Nous croyons, qu'en viticulture tout au moins, d'ici peu d'années la motoculture sera une pratique courante et qu'elle la libérera de ses travaux les plus épuisants et, tandis que partout l'énergie mécanique montre sa puissance, nous ne pouvons pas croire que seule l'agriculture n'en bénéficierait pas — si, bien entendu, elle trouve à sa disposition de bons instruments et une énergie bon marché — et qu'elle va continuer, indéfiniment, à labourer avec des chevaux à raison de 25 ares par jour. Actuellement (février 1946), pour un prix de l'avoine à 9 fr. le kgr. et des fourrages à 13 fr. le kgr. (en admettant par cheval des frais de 17.000 francs par an pour bourrellerie, maréchalerie, entretien du matériel, amortissement, assurances, divers) la journée de labour revient, dans notre Midi, à 680 francs. Nous admettons 150 journées de travail effectif par an.

Dans mon exploitation du Maroc, j'estimais, en 1941, qu'avec un Mac Cormick T. D. 6, force 31 cv., marchant au gaz-oil, pour 10.000 heures de travail, le prix du cheval-heure était de 1 fr. 44 : la journée de 10 heures revenait à 465 francs et le tracteur abattait 9 hectares avec un covercrop, soit 52 francs par hectare.

Compte tenu des différences de terrain et des conditions diverses entre ma ferme du Maroc et celle de Cuxous, où le labour d'un hectare avec cheval revenait, en 1941, à 480 francs, n'est-il pas permis de penser qu'il y a une marge sérieuse en faveur du labour avec un tel tracteur ? Je n'ai pas suffisamment d'expérience du labour par tracteur à Cuxous pour l'affirmer, mais, en ce qui concerne les défoncements, je peux donner des chiffres. En 1930 et 1931, j'ai fait défoncer, par

(1) M. Tony Ballu. — La traction mécanique en agriculture. Librairie *La Maison Rustique*.

entreprise, 50 hectares dont 1/5 par tracteur, 1/5 par chevaux. Les prix indiqués ci-après comprennent dans chaque cas la main-d'œuvre supplémentaire, à ma charge :

Prix du défoncement par hectare en 1930 et 1931 :

par tracteur à 0 m. 50 de profondeur. . . . 1.200 fr.
par chevaux (6 chevaux) profondeur 0 m. 40. . 2.200 fr.

Compte tenu du meilleur travail effectué par tracteur, on voit que le défoncement a coûté le double avec les moteur animés. Jamais la surface défoncée avec six chevaux n'a dépassé 0 ha 20 journées effectuées en novembre-décembre, tandis qu'avec le tracteur elle a toujours été de plus de 0 ha 50.

En bref, nous croyons qu'en viticulture les labours devraient revenir — pourvu que les carburants soient à un prix raisonnable — à moitié prix de celui réalisé avec des chevaux.

S'il devait en être ainsi, reprenant le calcul précédent, nous aurions douze façons correspondant à 7.800 francs de produit brut ayant coûté 1.200 francs. Le bénéfice supplémentaire dû à huit passages est de 1.000 francs par hectare.

Répartition des surfaces en vignes en France. — En effectuant certains recoupements, nous avons dressé le tableau suivant, qui n'est donné que comme une approximation de la réalité :

1.500.000 viticulteurs	récoltant chacun moins de				2 ha.	exploitant 300.000 ha	
61.000	—	—	—	—	2 à 4	—	190.000 —
16.500	—	—	—	—	4 à 6	—	90.000 —
9.000	—	—	—	—	6 à 10	—	70.000 —
14.000	—	—	—	—	10 à 40	—	210.000 —
5.000	—	—	—	plus de	40	—	280.000 —
1.695.500							1.470.000 ha

Admettons que tous les viticulteurs qui cultivent plus de 4 ha et une partie de ceux qui travaillent moins de 4 ha puissent, soit par association, soit en s'adressant à des entrepreneurs, cultiver par tracteurs : dans l'état actuel des choses, il apparaît que, tant du fait du morcellement que de la pente souvent excessive des terrains, près de la moitié du vignoble français ne peut être cultivée que par motoculteurs : nous trouvant en contact journalier avec de petits vignerons, nous avons acquis cette opinion que le jour où on mettra à leur disposition un motoculteur robuste la viticulture française peut utiliser près de 700.000 motoculteurs ; en plus, il convient d'ajouter que les viticulteurs méridionaux sont excédés des prix auxquels ils ont payé les fourrages durant les années de guerre (jusqu'à 25 francs le kgr.).

Si on admet qu'un tracteur de 30 cv peut cultiver 80 ha de vignes, et que bien des viticulteurs possédant 25 ha auront un tracteur, on peut estimer grosso modo que la viticulture métropolitaine peut utiliser 700.000 motoculteurs et 20.000 tracteurs.

Dans les terrains inclinés, les treuils sont appelés peut-être à rendre de grands services.

Il va de soi que nous donnons ces chiffres pour indiquer simplement un ordre de grandeur du nombre d'instruments mécaniques que la viti-

culture française peut utiliser ; nous ne prétendons pas savoir comment réagiront les viticulteurs en présence des formes diverses d'énergie qui peuvent être si vite modifiées de nos jours, alors que des types nouveaux peuvent être rapidement proposés pour chacune des régions si variées de notre pays.

Il est des cas où le tracteur présente des avantages incontestables : de novembre 1941 à fin mars 1942 il a été impossible d'entrer dans les vignes à Cuxous à cause de l'état du sol, mais il a fallu nourrir les chevaux, tandis que le tracteur n'aurait rien consommé (le personnel pouvant être occupé à d'autres travaux) et aurait pu rapidement exécuter le travail. Le maximum de journées que j'ai constaté pour un cheval, dans l'année, est de 182 ; dans notre Midi, janvier et août sont des périodes creuses.

Conditions d'emploi d'un tracteur en viticulture. — Nous pensons qu'il faut avoir à labourer 80 hectares de vignes pour que le travail soit économique ; le tracteur à chenilles, qui comprime peu le sol, a nos préférences.

Il faut que les parcelles aient au moins 2 ha, que la pente soit inférieure à 10 % et que l'écartement des pieds soit à 2 mètres dans un sens. La question se posera de savoir s'il ne conviendrait pas de palisser en vue de la culture mécanique tout en conservant le système de taille en gobelet.

Dans de nombreuses exploitations du Midi, les pieds sont plantés à 1 m. 50. La question pourrait être résolue en arrachant une rangée sur deux.

Parmi les tracteurs que nous connaissons, le T. D. 6 Mac Cormick, 31 cv, dont l'empâtement hors tout est de 1 m. 30, nous paraît pouvoir convenir à la culture du vignoble.

Quant aux motoculteurs, nous croyons qu'ils sont appelés à rendre les plus grands services dans les terres légères où ils devraient alors, à notre avis, être employés pour la culture continue, à raison d'un passage par mois. Le seul travail à demander à ces instruments dans notre région étant de pénétrer à 0 m. 08 environ, un poids de 300 kgr. et une force de 4 cv seraient suffisants.

Si on devait demander aux motoculteurs un travail plus important, il faudrait alors envisager un poids et une puissance bien supérieurs.

Il pourra arriver qu'on ne puisse pénétrer dans les vignes pendant quatre et même cinq mois ; en ce cas, qui est très exceptionnel — nous ne l'avons constaté qu'une fois (1941) en trente-quatre ans — les instruments légers que nous préconisons pour notre région ne seraient plus suffisants.

A notre sens, la culture mécanique permettra l'exploitation économique du vignoble de coteau et peut-être son extension. Avec de bons motoculteurs — sans compter l'emploi de l'énergie électrique ou de nouvelles formes d'énergie — le morcellement des terres de notre pays ne peut plus être un obstacle à son emploi.

Une des conditions essentielles est un carburant bon marché.

M. Charles Berthelot a proposé une production massive de 18 millions d'hectolitres d'alcool :

10 millions à provenir des plantes alcooligènes,
3 millions à provenir de la saccharification de la cellulose,
5 millions à provenir de la synthèse du méthanol.

L'alcool méthylique, à provenir du bois, aurait un bas prix de revient, mais nos ressources en bois exploitables sont limitées.

Nous pensons que c'est surtout aux colonies que la culture des plantes alcooligènes devrait être développée, car c'est là que la plus grande quantité d'énergie par hectare serait obtenue.

On sait qu'en raison du pouvoir indétonant de l'alcool le rendement d'un moteur à essence peut être augmenté de plus de 50 % par l'emploi de l'alcool du fait de la surcompression, et cette amélioration compense, en partie, la différence de prix entre l'alcool et l'essence.

Si 15 millions d'hectolitres d'alcool étaient affectés à la carburation, il en résulterait une économie d'un million de tonnes d'essence, soit 40 % de la consommation d'essence en 1938. (*Conjoncture économique*, Dessirier).

Un carburant national, avec de larges stocks, donnerait au viticulteur un peu de la sécurité qui lui manque dans les temps présents.

Le prix du carburant déterminera pour une grande part l'emploi du tracteur en agriculture. Nous pensons que, dans les conditions actuelles, avec un carburant coûtant 6 francs le litre, dans une exploitation de 80 hectares de vignes, le labour par tracteur devrait revenir moitié moins cher que par chevaux.

Mais nous ne saurions trop insister sur ce point : les pièces travaillantes devront être parfaitement mises au point ; nous pensons que les instruments portés devront être la règle.

Certains jugeant que, probablement, nous rentrerons vers 1949 dans le cycle des récoltes normales, penseront peut-être qu'il est inutile de pousser à la production ; nous estimons que l'abaissement du prix de revient doit toujours être recherché, et il ne nous paraît pas sans intérêt d'avoir insisté sur ce fait que le vignoble méridional, surtout en coteaux, pourrait donner une production très supérieure à celle d'avant-guerre, toutes choses égales d'ailleurs bien entendu.

Conclusion. — Le travail du sol est le fondement de la production.

L'énergie mécanique, appliquée aux labours, pourrait procurer une économie de l'ordre de 50 % sur le prix du travail des moteurs animés, une augmentation de 30 % au moins de la production, à condition que l'énergie soit bon marché.

La viticulture attend les appareils bien étudiés qui lui permettront d'obtenir ces résultats.

La culture continue (un passage tous les mois) a donné, dans les expériences que nous avons faites en terres légères, les meilleurs résultats ; dans ce cas, un instrument de poids léger (300 kgr.), de 4 cv, très maniable et robuste, serait, semble-t-il, très bien accueilli de la petite et moyenne viticulture.

Baron de Boixo, Ingénieur agronome,
Lauréat de l'Office international du vin.

Cuxous, mars 1946.

HISTOIRE DE LA VITICULTURE BELGE EN PLEIN AIR
ET SA RÉNOVATION POSSIBLE

La viticulture en plein air ne vise jamais à produire, comme celle de serre, du raisin de table commercial d'aspect parfait, à la pruine immaculée, et ses variétés sont d'ailleurs essentiellement différentes.

Elle est cependant capable de produire, sans charbon, avec moins de soins et d'immobilisations que n'en réclame la serre, un raisin de table non luxueux, non commercial, mais amplement suffisant pour la consommation familiale, ou régionale, et à saveur parfois supérieure. Son but essentiel est, toutefois, *le raisin pour le moût fermenté ou non,* pour les raisinés, confitures, gelées, et pour le séchage.

Puisqu'il y a trente mille serres de 20 m. × 7 m. 50 en Belgique, on a raison d'enseigner la viticulture en serre, vieille de quatre-vingt ans. Quoiqu'on enseigne la culture en plein air des treilles ou vignes en espalier, on a tort de ne pas enseigner la viticulture en plein vent sur contre-espalier ou échalas. Elle a seize siècles d'existence chez nous. Sa longévité réfute l'affirmation qu'elle ne doive pas nous intéresser. Sa prospérité passée est un blâme pour sa déchéance actuelle. Les gelées printanières ne la rendent pas plus aléatoire chez nous qu'en maintes autres régions viticoles, c'est du moins l'avis qui a prévalu ici pendant seize siècles.

En 1945, les vignes de France, même au sud de la Garonne, et celles de la Moselle luxembourgeoise, ont souffert des gelées printanières, alors qu'en Belgique elles n'ont subi aucun dommage. Il n'en va pas de même tous les ans, mais ceci montre que l'aléa des gelées n'est pas plus grave chez nous qu'ailleurs.

Nos écoles ignorent les hybrides nouveaux résistants à l'oïdium, à la coulure, avec repousses fertiles après gelées, ces cépages ne sont pas importés ; elles n'ont pas de vignoble expérimental. La Belgique n'a pas de station viticole comme Remich-sur-Moselle et Geisenheim-sur-Rhin.

L'interdiction de Domitien (86 à 96) de planter la vigne en Gaule, motivée probablement par l'intention de soustraire aux conséquences de l'alcoolisme les militaires latins montant la garde, loin de Rome, aux frontières de l'empire et en Gaule centrale, est levée par Probus (282), peut-être sous la pression des occupants latins en Gaule qui y étaient privés de vin ou payaient cher pour l'y faire venir d'Italie. Le rituel du christianisme, devenu religion de l'empire en 313, veut le pain et le vin, donc la vigne.

Des tombes avec médailles à l'effigie de l'empereur Adrien (138) et des tuiles à rebord trouvées en 1861, dans le rectangle : rue Traversière, avenue Louis-Bertrand, chaussée d'Haecht et rue des Coteaux, formant, à Saint-Josse-Ten-Noode et Schaerbeek (autrefois villages hors les murs, mais actuellement faubourgs entièrement bâtis du grand Bruxelles), le versant Est de la colline qui sépare la vallée de la Senne de celle du Maelbeek, prouvent que la colline était habitée dès 138.

Un *oscille*, plaque en terre à l'effigie de Bacchus avec bélière pour y passer un cordon, que les vignerons latins suspendaient aux sarments pour attirer sur les vignes les faveurs du dieu des vendanges, a

été trouvé dans ce rectangle en 1866. Il prouve que la viticulture y a commencé après la levée de l'interdiction, en 282, et sans doute avant 313, puisque la religion chrétienne bannit les objets païens et que l'oscille en est un.

La porte de l'enceinte de Bruxelles qui s'ouvrait de ce côté s'appelait la Porte aux Vignobles. Charles le Téméraire, propriétaire d'un vignoble sur le coteau, s'en faisait réserver du vin. Toute la vallée du Maelbeek fut viticole, depuis l'abbaye de la Cambre jusque Schaerbeek.

Bruxelles même a eu son vignoble à l'endroit du Parc actuel.

Sur le plan actuel du Grand Bruxelles, on voit qu'il existe, dans le faubourg de Forest, une rue du Vignoble et un château du Wijngaard. Wijngaard est le mot néerlandais qui désigne la vigne : ij se prononce éi. Forest eut autrefois une abbaye importante. D'autres communes du pourtour de Bruxelles furent viticoles. De nombreuses communes du Brabant wallon eurent des vignobles : Nivelles, Wavre (XIme), Tubize, Virginal, Rebecq, Braine-le-Château, Braine-l'Allend Lasne, Bousval, Céroux, Baisy, Gembloux...

On connaît des ordonnances, de 1229, du duc de Brabant Henri Ier qui fixent l'amende à payer par qui pénètre dans la vigne d'autrui de jour et celle due par qui y pénètre la nuit. Une autre ordonnance ducale de 1384 condamne les falsificateurs du vin à être brûlés vifs.

Le grand centre viticole brabançon fut *Louvain* et les hauteurs des environs. Les pressoirs y furent nombreux ; celui de l'abbaye de Sainte-Gertrude, élégant bâtiment classé, subsiste dans l'actuelle école d'horticulture. En 1144, les archives signalent déjà le vignoble du Rosselberg à Wilsele, exposé au S-E, qui deviendra le Vignoble des Ducs. Son vin sera consommé à table par les propriétaires : Philippe le Bon, Charles le Téméraire, Charles-Quint, emporté en voyage par Charles-Quint et envoyé à Saint-Just en Espagne pour sa retraite.

Les souverains encouragent la viticulture, les chefs des *abbayes* la font progresser. L'abbaye d'Averbode conserve une comptabilité de ses vignobles datant du XIIIme siècle. En l'an 1500 elle avait 3333 verges en vignobles. Le point de départ de cette viticulture est le coteau de Testelt, couvert de vignes au XIIme siècle. Tout le pays d'Aerschot et la vallée du Démer furent viticoles. Le vin s'appelait le Landolium.

Les archives de l'abbaye d'Afflighem, à la limite N-O du Brabant, sont encore à dépouiller pour l'histoire de notre viticulture.

Huit cent communes belges ont connu la viticulture.

A Tournai, la vendange fut abondante en l'an 965. Philippe le Bel imposa le vin pour l'entretien des fortifications. Les jardins-vignobles de la ville produisaient le vin dit de Saint-Brice, et le coteau calcaire d'Antoing à Vaulx s'appelle encore Les Vignobles. Les pressoirs banaux ne furent démolis qu'en 1820.

Le pays sablonneux à l'Est de Malines, où l'on cultive actuellement l'asperge, celui de Lierre à Hérenthals, où l'on cultive le pêcher, eurent plusieurs centaines d'hectares de vignes au XIIme et au XIIIme siècles. On cultive la vigne aux environs de Bruges dès 1264. A Slijpe, entre Nieuport et Ostende, on a trouvé dans une tourbière les souches d'un ancien vignoble. A Gand, on fait du vin en 939. Le pays de Waes et les Ardennes flamandes (Audenaerde-Renaix) furent viticoles. En certains endroits, jusque 65 pour 100 du produit des accises provenaient du vin, ce qui

montre que le pays flamand n'a pas toujours été le pays de la bière.

A Namur, on presse le raisin en 1213. Floreffe avec son abbaye, Namêche, Andenne, Hastière furent viticoles, ainsi que Dinant, dont le vignoble allait jusqu'à Bouvignes (le bout des vignes).

Tout *le versant hesbignon de la vallée mosane* exposé au S-E, Valkenburg (= Fauquemont) dans le Limbourg Hollandais, une soixantaine de communes de la Hesbaye liégeoise furent viticoles, de même que les vallées du Geer, de l'Ourthe, de la Vesdre, du Hoyoux, de la Mehaigne.

Après l'apogée sous les Ducs de Bourgogne, commence la *décadence,* à laquelle un prétendu refroidissement du climat reste étranger, vu que le vignoble mosellan subsiste et que tous les cépages de maturité antérieure à celle du Chasselas mûrissent leurs fruits chez nous tous les ans.

Des causes politiques ont agi. Pendant la révolution des Pays-Bas, la soldatesque, pour se chauffer, arrache échalas et sarments et des abbayes sont anéanties. Dans le traité des Pyrénées (1659), une clause secrète aurait arrêté la viticulture chez nous, œuvre sans doute du ministre Colbert, Champenois et mercantiliste ; elle favorisait l'importation des vins de la Marne et autres chez nous. En fait, la viticulture cesse en Brabant après 1660. Sous Louis XIV, les armées françaises ravagent les vignobles, y placent des batteries, en arrachent les échalas. La révolution française saccage nos abbayes et confisque leurs terres pour les donner aux laïcs. La guerre de 1914-1918 anéantit les essais de reconstitution poursuivis à Huy par M. Genonceaux de 1896 à 1914.

Le chemin de fer, élargissant le marché des vins français, fait rétrograder notre vignoble, et ceux de l'Oise, de la Seine, de l'Eure. Dans la Hesbaye liégeoise, après le Blocus continental, la betterave sucrière empiète sur le vignoble. La révolution industrielle du XIX^me^ siècle pousse les travailleurs des champs vers l'usine. Les mauvaises méthodes : abus du long bois, absence d'ébourgeonnement, d'engrais et de traitements, la vinification en rouge plutôt qu'en blanc, le recouchage avec la culture en foule, ainsi que l'oïdium, ennemi n° 1 de nos vignes venu d'Amérique au XIX^me^ siècle, abaissent les rendements. Les vignobles mosellans et rhénans ont connu tous les mêmes causes destructrices, mais ils subsistent. Bien mieux, toutes les vignes y ont péri par le phylloxéra, mais on a replanté greffé tous les vignobles. *C'est donc que l'existence des vignobles chez nous est plus affaire de volonté, de connaissance, de bonne méthodes pratiques que de causes extérieures.*

En 1825, il y a encore 125 ha de vignes de Huy à Vivegnis. En wallon, le mot « vî » signifie vieux, et le nom de cette localité, située à 10 kilomètres au nord de Liège : « Vî + vegnis » veut dire : vieux vignobles. De 1821 à 1842, le sénateur Van Houbrouck de Mooreghem fait cultiver la vigne avec succès au Muziekberg à Renaix. Le chevalier Lelièvre de Stoumont cultive au Mariensberg à Profondeville des plants fins provenant du vignoble du prince de Metternich, à Johannisberg-lez Rüdesheim-sur-Rhin. Pierre Joigneaux, agronome français proscrit, fait mûrir le raisin à Laroche en Ardenne (1840-1860) et publie sur la culture de la vigne et la fabrication des vins en Belgique, de même que le D^r^ Theyskens, qui plante 1500 vignes à Molenstede, près de Diest, en 1882. Outre ces noms saillants, d'autres, ainsi que ceux d'une foule de localités, s'attachent à la viticulture au XIX^me^ siècle.

Au début du XXme siècle, M. Giele s'occupe du vignoble de l'abbaye de Tongerloo et de celui de M. Dubois à Herenthals. M. Graftiau plante la vigne à Kessel-Loo en 1906. De 1896 à 1914, *M. Genonceaux* poursuit à Huy les essais les plus scientifiques, conseillé par l'observatoire d'Uccle, par MM. René et Etienne Salomon, de Thomery (S.-et-M.) et Adrien Berget, de Pontailler-sur-Saône. M. Trusa obtient des subsides de la Province. Quatre vignobles expérimentaux sont créés, 63 variétés de plein air mûrissent à Huy. M. Genonceaux enseigne la viticulture en plein vent à Huy et publie à ce sujet. En 1936, on plante des vignes au Hooge Blekker, entre Coxyde et Oostduinkerke, mais on les soigne mal. M. Prudent Bouden plante à Eessen-lez-Dixmude et cultive en ligne, sur contre-espalier, 420 pieds de Baco et de Gaillard apportés de l'Yonne, où il a vécu. Outre ce vignoble, il y a ceux de Huy, cultivés en foule et par recouchage annuel chez MM. Nokin et Walry, vignerons de métier, et chez MM. Fabri (par M. Goux) et Lebrun. La variété dominante est le Pinot. A Ampsin, M. Thirion, vigneron de métier, cultive le Portugais bleu et le Pinot noir Saint-Laurent suivant le conseil de M. Genonceaux. Le recouchage annuel est, à peu de choses près, le mode de conduite de la vigne que Pacottet (p. 213) appelle l'assiselage. Il est possible en Belgique avec les vinifères parce que le pays ne connaît pas encore le phylloxéra. L'assiselage, qui maintient le raisin près de terre, celle-ci agissant thermiquement à la manière d'un mur d'espalier, en hâte la maturité. Mais, au voisinage du sol, la pellicule se couvre très facilement de moisissures que la vinification en blanc élimine d'emblée, tandis que celle en rouge les maintient dans le moût pendant toute la fermentation et gâte le vin.

Les longues charpentes souterraines qui apparaissent lorsqu'on arrache les vignes, en somme les « assises » de la vigne, s'appellent en wallon les « ledjîs ». Le mot est vraisemblablement apparenté au mot néerlandais leggen, qui signifie coucher ; afleggen veut dit marcotter par couchage. En allemand : legen ou ablegen.

En gardien fidèle de la tradition, après l'hiver, M. E.. Nokin, dont les ceps cultivés en foule sont distants de 75 cm. à 1 m., ouvre à la houe, du côté de l'amont, une petite jauge peu profonde devant une broche qui émerge de terre et qui porte deux sarments de remplacement. Il les y recouche sur 15 cm. en les écartant, puis comble la jauge et raccourcit la partie des sarments qui sort de terre en une broche à deux ou trois yeux. Si, après le débourrement, les jeunes pousses gênent au printemps, il déterre chacune des broches sur une longueur suffisante pour mettre à nu un ou deux yeux, ce qui assure une récolte. Plus tard, il pince tous les pampres, sauf deux, sur l'une des deux broches, celle où la base des pampres est le plus près du sol. Ces deux pampres, conservés pour le remplacement, sont accolés à un échalas de 1 m. Au printemps suivant, il recommence le recouchage avec la broche portant les deux sarments de remplacement, l'autre broche, qui n'a été que fruitière, étant supprimée rez de terre.

Au début du XIXme siècle, après recouchage des deux sarments écartés, on raccourcissait l'un des deux sarments en une broche à deux yeux, l'autre étant plié en arrière, attaché à la broche du cep immédiatement voisin à l'aval du coteau, et ensuite taillé, juste passé la ligature. Ce long bois s'appelait *plie* ou *trainard*. C'est l'abus de ce long bois, por-

tant en terrain qu'on négligeait de fumer, plus de raisin que le cep n'en pouvait mûrir, que P. Joigneaux critique dans son livre paru vers 1850. En somme, au recouchage près, ce mode de culture à la pie est exactement le système de taille au crochet exposé par le Dr Jules Guyot (deuxième édition, 1861) et qu'il a tant propagé. Quoique la question ne présente sans doute pas d'intérêt pratique, le recouchage ou assisselage, abandonné en Champagne parce que devenu impossible avec des vinifères phylloxérés, doit pouvoir être pratiqué en terrain phylloxéré avec les producteurs directs.

Nos innombrables treilles témoignent du goût du Belge pour la vigne. Mais le particulier ne sait, en général, pas la choisir, la nommer, la multiplier, la planter, la charpenter, la soutenir, la tailler, la défendre, sauf quelques exceptions.

La *rénovation* vise trois objectifs :

1° Donner du rendement aux *treilles* cultivées en faisant arriver aux particuliers, par la presse, l'enseignement relatif aux treilles donné par nos écoles.

2° Arriver à faire planter dans tout jardin de quelque importance où l'on fait place à la culture fruitière, deux ou trois lignes de contre-espaliers de vignes comme on y plante des lignes de framboisiers ou de groseilliers. Créer dans les sections fruitières des écoles d'horticulture un vignoble de 3 ares au moins. Introduire dans les cours d'horticulture le chapitre de la viticulture en plein vent sur contre-espaliers et échalas. Les *jardins-vignobles*, procurant à la famille le raisin pour la table, le raisin pour le moût fermenté et non fermenté, celui pour les raisinés, gelées et confitures, réapparaîtront.

3° Replanter *les vignobles* sur les anciennes terrasses mosanes dégarnies existantes. Planter la vigne dans les sables incultes, dans les dunes côtières et campinoises et sur les versants de nos vallées couverts de buissons et de bois.

La vigne demande un terrain léger, aéré : sable, cailloux, calcaire et une exposition Sud ou Sud-Est. Le rapprochement des cartes orographique, géologique, hydrographique désigne surtout : le versant Nord de la tranchée Sambre et Meuse d'Erquelines à Visé en tenant compte des endroits où affleure le calcaire ; le versant tourné vers la terre (Sud-Est) du cordon des dunes de La Panne à Knocke, les gelées et les pluies étant minimum à la côte ; les coteaux des Monts Kemmel, St-Aubert, des Ardennes flamandes Flobecq à Orroir ; Renaix à Sottegem ; Renaix à Ath) ; les marnettes du Hainaut, le versant N des vallées du Geer, de la Vesdre, de la Lesse, de la Honelle ; la bande calcaire de la Famenne : Couvin, Beauraing, Han, Marche, Harzé, etc... ; les sillons calcaires du Condroz, les sables de la Campine et des environs de Bruxelles La Lasne, etc.

La rénovation doit se fonder sur les *recherches ampélographiques* suivantes :

1° *Inventaire*, identification, multiplication et diffusion des variétés donnant d'excellents résultats, actuellement cultivées chez des particuliers en Belgique.

2° Epluchage des publications ampélographiques étrangères et *importation* pour essai des variétés étrangères (producteurs directs et vinifères) répondant aux critères : résistance à l'oïdium et à la coulure,

débourrement tardif et repousses fertiles après gelées printanières.

Sous notre latitude, la somme thermique 2812° en Campine et 2831° pour la vallée de la Meuse est telle que toute variété de maturité postérieure à celle du Chasselas doré de Fontainebleau doit être impitoyablement proscrite. Seuls les cépages très précoces, les précoces et, à la rigueur, ceux de première époque hâtive sont admissibles. Le Chasselas et le Pinot, qui sont de première époque et contemporains quant à la maturité, mûrissent leurs fruits en vignoble à Huy, où l'exposition SE est favorable.

3° Travaux *d'hybridation* à entreprendre en Belgique.

Variétés à cultiver en Belgique sur contre-espalier :

Viniféres : Blanc : Madeleine Royale (table et cuve), Perle de Csaba (table), Chasselas de Fontainebleau (table). Noir hâtif de Marseille (table et cuve). — *Producteurs directs :* Blanc : Seibel 5279, 13047, 14514, 14665 (table) ; Seyve-Villard 5276, Seibel 11342 (cuve). Noir : Baco n° 1, Oberlin 595, Seibel 6086, 7226, 9219, 13053 (cuve).

Deux écoles belges ont compris, car des réalisations y sont en cours.

(Reproduction interdite).

Georges Mariman,
Ing. Com. U. L. B.

A PROPOS DE LA DÉSHYDRATATION

Monsieur le Directeur,

« L'un de vos correspondants, Ingénieur agricole, se plaint que je n'en aie point assez dit au cours de mon article consacré à « L'Esprit d'entreprise » sur la déshydratation des fruits et légumes. Il ne sait pas à quoi il s'expose, car je serais plutôt tenté d'en dire trop que pas assez.

En effet, j'ai acquis la conviction, au bout de plusieurs années de méditation que le séchage des produits du sol était une technique des plus importantes et qu'elle était injustement dédaignée. Je m'y suis donc attaché comme on s'attache à un enfant rejeté de tous, et je m'accuserais volontiers de partialité à son endroit.

Il faut lutter contre un préjugé, contre plusieurs préjugés lorsqu'on se discute avec l'homme de la rue. Il commence par vous dire : « Il faut sécher au soleil ! » Ce qui paraît lui donner raison, c'est que beaucoup de fruits secs importés des États-Unis portent la mention « sun-dried » séché au soleil. Les abricots y sont séchés de cette manière, de même que les raisins en Grèce et sur les côtes méditerranéennes. D'autres vous diront : c'est à l'ombre, dans un courant d'air, que la dessiccation réussit le mieux et conserve la couleur et l'arôme. Et l'on vous cite la façon ménagère d'enfiler les haricots verts et de suspendre ce chapelet sous un arbre. D'autres vous diront qu'ils sèchent dans un four de boulanger après qu'on en a retiré le pain.

Je me rappelle qu'on me citait en exemple les Suisses, mais, lorsque j'ai voulu me renseigner, j'ai appris qu'un de leurs fours de dessiccation était une étuve destinée normalement à dessécher la caséine et qu'elle était de construction française. Il n'y a pas un problème de la dessic-

cation, mais plusieurs problèmes ; chaque produit a ses exigences. Les haricots de la ménagère sont durs et décolorés si on les a séchés au soleil, excellents et tendres si on les a mis en saumure.

Car la saumure elle-même est un mode de dessiccation. En effet, la solution salée étant *hypertonique,* se substitue à une partie de l'eau des cellules, jusqu'à équilibre *isotonique*. Aussi voit-on cette eau cellulaire envahir la masse verte des haricots, des cornichons, et le submerger : c'est autant d'eau chassée des tissus. Le produit obtenu est salé, et on s'en aperçoit bien dans le cas de la morue qu'il faut dessaler, c'est-à-dire rendre isotonique avec de l'eau par une opération inverse de la précédente.

Les Japonais trempent les bois d'œuvre dans l'eau de mer avant de les exposer à la dessiccation. Car le bois aussi doit être desséché, et l'on sait le temps que cela demande. Il existe des étuves de dessiccation des bois. Je signale d'ailleurs que le livre français où l'on peut le mieux s'instruire de la dessiccation en général me paraît être celui de A. Ihne consacré au « Séchage des bois » (Dunod, éditeur). Vous avez bien lu « séchage » et non « déshydratation » !

Je romps volontiers une lance contre le mot pédant et inexact de « déshydratation ». Dites-vous déshydratation du blé, du foin, du tabac ? Vous dites séchage, dessiccation, fanage et c'est plus exact. En effet, le problème ne consiste pas à enlever la totalité de l'eau, mais le moins possible d'eau compatible avec la bonne conservation ultérieure. Je haussais les épaules lorsque je constatais que les normes officielles exigeaient pour une marchandise desséchée (déshydratée !) loyale et marchande une teneur maxima de 10 pour 100 d'humidité. Si l'on arrive à cette teneur — au prix de beaucoup de calories inutilement dépensées — on ne la conserve pas longtemps. Il y a aussitôt « *reprise d'eau* », et l'ignorance des services supérieurs de l'Intendance qui établissaient ces normes avait bien peu d'excuse. Si leur modestie m'avait appelé en consultation, je leur aurais dit que les Services de Condition publique des soies - auxquels j'ai collaboré à la Chambre de commerce de Paris, ont précisément pour objet d'éviter les fraudes en déterminant la teneur vraie en eau des textiles. On authentifie cette teneur en déshydratant (pour une fois le mot est exact) le lot de textile et en ajoutant au poids sec un taux de reprise fixant le poids vrai. Il est fort long et délicat d'atteindre au poids sec, mais il est impossible de le maintenir à l'air extérieur.

Maintenir une teneur de 10 pour 100 d'humidité dans une matière organisée telle qu'un fruit ou un légume est une impossibilité. La substance est poreuse, hygroscopique. J'eusse préféré qu'on prît à rebours l'exigence et qu'on demandât la perte d'eau la plus faible possible, à condition que la conservation fût assurée.

La norme officielle excluait, en effet, l'utilisation d'une saumure qui, par l'incorporation de sel aux tissus, eût, quoique augmenté le poids sec, facilité le séchage (diminué le nombre de calories nécessaires), assuré une meilleure conservation et aidé la reprise d'eau de cuisine.

La dessiccation des légumes est une opération de cuisine. La perte d'eau n'est pas le but, mais le moyen. Il importe par dessus tout que la denrée soit conservée .. et ses propriétés culinaires aussi. Il m'importe peu, devant un plat de haricots verts, qu'il soit beau à souhait

(sans recoloration, bien entendu !). Il importe qu'il soit tendre, goûteux et que mon invité, en décembre ou janvier, me demande : « Mais où avez-vous donc cueilli ces haricots précoces ? ».

Puisque « norme » il y a, conçoit-on qu'elle soit la même pour des fruits et pour des légumes ? Le fruit est relativement aisé à dessécher. En effet, au fur et à mesure qu'il perd son eau, sa teneur relative en sucre augmente : il se confit et peut se conserver, même s'il contient encore une notable proportion d'eau. Il n'en est pas de même du légume. Celui-ci doit être desséché à la plus haute température et dans le moindre temps possibles sans qu'il y ait cuisson, perte en vitamines (c'est-à-dire coagulation des albuminoïdes) et cuisson des hydrates de carbone.

Avez-vous vu des tranches de pomme de terre bien desséchées ? Moi pas. Une tranche ne doit pas être incuvée en forme de tuile : elle doit rester plate. Si elle est incurvée, c'est que la chaleur du four a eu prise, surtout sur la face maintenant concave. Et pourtant, qu'y a-t-il de plus aisé à dessécher qu'une tranche mince ? (tubercule, bulbe). La tranche aurait dû être exposée à la même évaporation sur sa face supérieure et sur sa face inférieure, ce qui implique une distribution uniforme des calories, une ventilation énergique. Découper un tubercule, un oignon en tranches très minces, toutes de même épaisseur, est un problème mécanique point encore résolu en France. Il l'était en Allemagne. On ne pourra pas considérer le problème industriel pratiquement résolu tant qu'un microtome industriel ne fera pas partie de l'équipement de l'usine. Mais ce n'est pas tout le problème de la pomme de terre. En la coupant par tranches on libère la fécule. Celle-ci est cuite et devient insoluble à 60° : ce n'est plus le fruit de la terre. C'est un ersatz !

La dessiccation n'est pas seulement un problème thermique, c'est aussi un problème mécanique. Disons mieux : c'est un problème biologique ou, si vous préférez, plus exactement cytologique.

Problème mécanique : comment trancheriez-vous des carottes alimentées par une trémie, en tranches uniformément épaisses et toutes perpendiculaires à l'axe ? Ne dites pas que c'est impossible. La machine existe, mais nos industriels ne la connaissaient pas — ni, bien entendu, les services de l'Intendance...

Aussi, que nous offrait-on ? Des carottes débitées en « lanières », c'est-à-dire épluchées dans leur longueur en lacets de toutes les épaisseurs, de toutes les longueurs. Il fallait s'en contenter. En fut-on content ?

Que dire des tomates qu'on nous offrit ? Comme on ne peut les mettre en lanières, je laisse à penser à quelle surcuisson on les soumet. Sont-ce là des tomates encore ? Sont-elles appétissantes ? Sont-elles même digestibles et nutritives ?

J'ai la conviction qu'au lieu d'avoir accru nos ressources et même de les avoir utilisées on les a gaspillées.

Système D dira-t-on avec un sourire qui, trop aisément chez nous, veut excuser les erreurs et les fautes ! Il y aurait eu, cependant, un aisé critère. « N'est loyale et marchande qu'une tomate qui *reprend* tel pourcentage d'eau distillée dans tant de minutes à telle température ». Le voilà le *test* culinaire : la ménagère veut ne pas avoir à faire tremper la veille au soir le légume qu'elle achète et devoir en fin de

compte, pour qu'il soit mangeable, le faire bouillir comme un pot-au-feu et, en désespoir de cause, le passer au « chinois ».

Monsieur le Directeur, — car ceci est une lettre et non pas un cours de dessiccation, — je n'ai fait jusqu'ici que la critique de la « déshydratation » improvisée par nos industriels dans leur grande majorité. Il me resterait sans doute, pour complaire à votre correspondant de la Dordogne, à entrer dans quelques considérations scientifiques ou techniques. Mais la technique dépend du produit à dessécher. On ne dessèche pas des tomates comme des pommes de terre, du tabac comme de la luzerne, du blé comme du lin textile, des fruits comme des légumes, des figues comme des raisins. Les pruneaux, les raisins, le tabac... combien je désirerais qu'il se trouvât en France, en Afrique du Nord, des stations, des usines-pilotes qui s'en occupassent, qui ouvrissent la voie, établissent la bonne technique... Et les tranches de bananes, et les patates douces, et les cossettes de betterave, et le lait, et la viande, et le poisson !...

Si je me laissais aller, ainsi que je l'écrivais en commençant, je serais plutôt tenté d'en dire trop que pas assez...

Ma lette est déjà bien longue. Je ne veux pas la terminer sans avoir conté une anecdote :

Mon excellent ami de la Sorbonne, M. Vormus, directeur de la fabrique de provendes « Totaliment », aujourd'hui martyrisé et assassiné dans une geôle allemande pour la simple raison qu'il était israélite, avait bien voulu recevoir un de mes amis de Grasse et le documenter en ma présence sur je ne sais quelle machine américaine. Et, tandis qu'il dépouillait son courrier, il me passe une enveloppe provenant de la République Argentine : « Ouvre et sens ». C'était une poudre d'un vert éclatant d'émeraude et d'un parfum... un extrait de foin coupé... Mon ami de Grasse se mit à en délirer : on devrait extraire ce parfum...

— C'est de la feuille de luzerne ! Je l'incorpore à certaines provendes à cause de ses vitamines (carotènes) et, en outre, deux kilos sont aussi nutritifs qu'un kilo de meilleur tourteau.

— Mais je t'en vends tant que tu voudras. Je cultive la luzerne en lignes ; je produis de la graine que nous vendons à la République Argentine... Et je te ferais une belle réduction sur le prix que tu dis...

— Impossible ! C'est de la *feuille*, rien que de la feuille, et desséchée artificiellement. Elle a gardé avec son parfum toutes ses autres qualités... (l'arôme n'est-il pas un indice de bonne conservation de tous les éléments fugaces qui l'accompagnent ?).

Je dus avouer ma défaite. Pour ne pas savoir dessécher nos *feuilles de luzerne* comme on le fait en Argentine, au Danemark, en Hollande, nous devons l'importer. Il est certes plus commode de dessécher la graine, pour la simple raison que chez nous elle se dessèche toute seule. »

Ch. Cornu,
Ingénieur-Conseil agricole.

QUESTIONS DIVERSES

Simplicité... ou Incohérence ?...

L'IMPOT SUR LES BÉNÉFICES AGRICOLES APPLIQUÉ A LA VITICULTURE

Décidément, les Augures ayant à charge les finances du Pays ont bien résolu de nous gâter... Après toutes les taxes et impôts qui accablent les viticulteurs méridionaux, dont la plupart produisent à perte depuis plusieurs année. Après le déluge des multiples impôts aussi multiples que variés qui laissent les viticulteurs exangues et sans souffle. Après l'impôt de solidarité, entre autres, cette merveille de conception, aussi claire que précise... « Qu'on dit »... Après ce chef-d'œuvre de complication, que nous devons, sans doute, à l'imagination morbide d'un cerveau surexcité et ayant la douce habitude de planer de façon permanente dans l'ineffable douceur des régions éthérées.

Voici que la main des dieux vient de gratifier les vignerons méridionaux, déjà largement comblés par leur sollicitude, de l'impôt supplémentaire sur les bénéfices agricoles... Mais oui... Encore un.

Certainement, nous savons bien que les coffres de l'Etat sont vides et ont un grand besoin d'être regarnis. Hélas, cette vérité est criante. Elle est même « Hurlante » pourrions-nous dire, afin de donner plus de force à l'affirmation.

Que cette mise au superlatif nous aide à mieux supporter la mesure qui nous assomme, soit. Cependant... Cependant... Amis viticulteurs, mes malheureux frères, n'êtes-vous pas frappés par un paradoxe qui est au moins aussi « Hurlant » qu'est criard le besoin d'argent des caisses de l'Etat ?...

Combien de fois avez-vous eu l'occasion de recevoir, et celà sur tous les tons, le sage conseil de « Retrousser vos manches » ?... Cent fois et plus sans doute, n'est-ce pas ?...

Le conseil vous a paru bon et, influencés par le slogan, clamé et bramé à tous les échos, vous les avez retroussées vos manches, et vous avez surtout eu la candeur de penser que... Çà irait mieux.

Mais oui, nous avons tous ensemble retroussé nos manches et nous nous sommes mis à l'ouvrage, bien résolus à obtenir un résultat. La tâche n'était pas facile ; on nous demandait de produire beaucoup, mais, d'autre part, on ne mettait à notre disposition rien de ce qui nous était nécessaire, voire même indispensable, pour obtenir cette production maximum.

Malgré ce lourd handicap, qui nous plaçait dans cette délicate position qui voulait que nous fassions quelque chose en partant de rien, nous avons pu, vous avez pu réaliser ce miracle ! Grâce à votre ténacité, grâce à votre persévérance et à votre travail et au détriment de votre substance même, vous avez pu obtenir une récolte dont on peut dire que, vu les circonstances et les conditions dans lesquelles elle a été produite, le résultat obtenu constitue un miracle, un vrai... Vous avez pu produire quelque chose de grand en partant du néant et avec des moyens négatifs... Dieu ne fit pas mieux lorsqu'il créa le monde.

Après cet effort, payé d'une partie importante de la substance des viti-

culteurs, ces mêmes viticulteurs avaient pensé qu'ils allaient être enfin compris et aussi quelque peu récompensés. Ils avaient fait le beau projet de recommencer à faire encore des miracles afin que le seul et unique litre de vin chichement distribué tous les mois aux travailleurs français puisse, pour la saison prochaine, être multiplié par 5 ou par 10.

Hélas... Trois fois hélas... Les viticulteurs se trouvent aujourd'hui devant ce dilemne : Doivent-ils produire de façon intensive, ou bien, au contraire, doivent-ils réduire leur production ?...

Les nouvelles dispositions concernant la taxation des bénéfices agricoles auxquelles ils se trouvent assujettis constituent pour eux une sorte de douche écossaise qui vient de faire baisser leur enthousiasme. Ils sont en train de se demander, ces viticulteurs, si les responsables de notre économie n'ont pas juré de les rendre fous.

Mais, par répercussion aussi, ils se demandent si le texte qui les occupe, ou plutôt qui les préoccupe, n'a pas été enfanté par un pensionnaire de la célèbre maison de repos voisine de Paris, qui se spécialise dans le traitement des déséquilibrés.

Que penseriez-vous, amis viticulteurs, d'un échappé de la célèbre maison plus haut citée qui viendrait vous trouver en vociférant le thème suivant : Il faut absolument produire du vin... Allons, au travail... Courage ami... Je te soutiens, je t'aide. En avant... Mais qui, immédiatement après avoir tenu ce discours enflammé et réconfortant, sortirait de sous son manteau une énorme trique et vous dirait, changeant complètement de ton : Mais oui. Il faut absolument produire du vin et en aussi grande quantité possible, nous en avons un besoin impérieux. Mais attention à toi ; au cas où tu produirais plus qu'il n'en faut pour couvrir tes frais d'exploitation, tu auras, mon ami, à faire connaissance à tes dépens avec la superbe trique que voici...

Au fait, le responsable de cette réglementation en folie n'observerait-il pas la situation viticole par le gros bout de la lunette ? Cette façon tout à fait anormale de se servir de l'instrument lui montrerait évidemment la situation à l'envers et l'inciterait à prendre des mesures absolument contraires au résultat qu'il désire obtenir.

Si les responsables de cette réglementation veulent vraiment aider la viticulture méridionale à se diriger vers une production intensive, nous devons reconnaître et avouer qu'ils s'y prennent fort mal et que le but est manqué. Mais au contraire, si ces responsables ont décidé d'entreprendre une campagne efficace pour pousser les viticulteurs vers la sous-production, nous reconnaissons alors que le procédé employé est absolument infaillible et qu'il donnera à l'usage des résultats tout à fait remarquables.

Pour terminer et pour conclure de notre dissertation, nous nous permettons de poser une dernière question :

L'auteur ou les auteurs du chef-d'œuvre que constitue le projet de taxation sur les bénéfices agricoles appliqué à la viticulture de façon si désinvolte croit-il encore à la légende du père Noël ?...

Dans l'affirmative, qu'ils soient bien persuadés que les viticulteurs, eux, n'y croient plus depuis longtemps.

A. Sigala.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Une grande journée viticole à Sancerre (Cher)

Le dimanche 28 avril 1946, l'Union des Associations viticoles du Cher a organisé, à Sancerre, une grande journée viticole afin de faire connaître la qualité de la production du vignoble berrichon.

Déjà, plusieurs années avant-guerre, 21 associations viticoles du département, groupant plus de 2.000 membres, produisant des vins fins, s'étaient fédérées au sein d'une Union départementale.

Le secrétariat général de l'Union est tenu par la Direction des Services agricoles du Cher qui, en liaison avec les professionnels, étudie l'ensemble des questions intéressant la viticulture locale.

L'un des buts de cet organisme départemental est la propagande gastronomique, commerciale et artistique en faveur des vins de haute qualité du département.

Malheureusement, depuis 1939, aucune manifestation n'avait pu être organisée, compte tenu des circonstances du moment.

Buts de la Journée de Sancerre. — Les organisateurs s'étaient proposé de profiter de la qualité exceptionnelle de la récolte 1945 pour porter les meilleurs crus de l'année à l'appréciation des connaisseurs.

En l'absence, aussi bien des foires aux vins départementales de Bourges (février), Saint-Amand (mars), Sancerre (avril), que des manifestations nationales du Concours général agricole et du Salon des arts ménagers, il avait été décidé d'organiser le 28 avril 1946 à Sancerre, capitale des vins en Berry, une grande dégustation d'un caractère national.

Cette manifestation a réuni une centaine de personnes représentant toutes les activités intéressées par le problème des vins.

Les vignerons ont eu le plaisir de recevoir les délégations viticoles de la Nièvre, du Loiret, de l'Indre, du Loir-et-Cher et de l'Anjou, membres de la Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest, ainsi que les représentants qualifiés des organisations viticoles nationales.

Le commerce était représenté par les Présidents du Syndicat national du commerce des vins, du Syndicat général des patrons de cafés, bars, tabacs et brasseries de la région parisienne, du Syndicat national des représentants en vins, cidres et spiritueux en gros, de la Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux et de la Compagnie des courtiers gourmets de Paris.

En outre, l'hôtellerie était représentée par les dirigeants des Chambre professionnelles des départements de la région du Centre.

Ainsi, les personnalités les plus représentatives de l'interprofession du vin étaient rassemblées pour prendre contact avec la qualité des meilleurs vins de l'année et aussi de quelques-unes des grandes années passées.

Succès de la manifestation. — La journée a dignement commencé par la tenue d'un concours de greffage, qui a rassemblé une trentaine de jeunes vignerons des différentes communes du Sancerrois.

Les travaux exécutés par les concurrents ont été en tous points remar-

quables, surtout pour les premiers classés dignes du titre de maître-greffeur.

Ce concours a mis en relief la vitalité des milieux viticoles de la région, qui savent préparer comme il convient leurs enfants au noble métier de vigneron.

A midi, une réception toute de chaude sympathie réunissait les lauréats du concours et les personnalités invitées à la journée à la mairie de Sancerre où, à l'occasion d'un vin d'honneur, M. le Préfet du Cher, qui avait bien voulu accepter de présider la Journée viticole, prenait contact avec l'Assemblée.

A 13 heures, un déjeuner d'une centaine de couverts réunissait les nombreuses personnalités qui s'étaient déplacées.

A l'occasion de ce déjeuner, les meilleurs crus du département ont été présentés.

Nous relèverons parmi les meilleurs échantillons les différents Sauvignons de 1945 provenant des coteaux de Sancerre, de Chavignol, d'Amigny, de St-Satur, de Sury-en-Vaux, de Verdigny, de Bué, de Crezancy, de Ménétréol-sous-Sancerre, de Parassy, de Morogues, de Ménétou-Salon, de Quincy, ainsi que le vin gris des coteaux de Chateaumeillant.

Par la suite, des Sauvignons de 1944, 1943, 1940, 1937, 1934 et 1929 de ces mêmes vignobles ont été appréciés.

Tous les connaisseurs se sont plu à reconnaître la qualité exceptionnelle des Sauvignons de la récolte 1945, et plus particulièrement ceux répondant aux appellations d'origine contrôlée Sancerre et Quincy.

Conclusion. — L'Union des Associations viticoles du Cher a été particulièrement flattée de l'accueil chaleureux fait par ses invités aux vins fins du Berry.

Nul doute que sur le marché national, et même sur le marché étranger, une place de choix soit faite désormais aux grands vins du Berry et, en particulier, au Sauvignon.

Les vignerons du département ont en outre parfaitement compris l'intérêt qu'ils avaient à étendre la superficie de leur vignoble en Sauvignon pur, sauf dans la région Sud, à Châteaumeillant, où le Gamay et le Pinot réussissent à merveille.

Nous pensons que ces manifestations, dont le but est de mettre en contact toutes les parties intéressées par la production et par l'écoulement des vins fins, sont de nature à promouvoir la production de vins de haute qualité et accroître en conséquence notre patrimoine national.

Paul Mauron,
Directeur des Services agricoles du Cher.

Société d'Agriculture du Var

VŒUX

La Société d'agriculture, de commerce et d'industrie du Var, groupant 437 membres, représentant une grande partie de la production agricole du Var, a, dans sa réunion du 6 avril, voté le vœu suivant pour être transmis au Gouvernement et à tous les élus du Var :

La Société d'agriculture reconnaît que la France est, par suite de la guerre et de l'occupation, dans une situation financière très grave, qui oblige le Gouvernement à imposer le capital et la propriété de la Nation.

La Société d'agriculture du Var regrette que l'impôt de solidarité serve à couvrir le déficit d'un budget annuel au lieu de diminuer la dette publique ou la circulation fiduciaire. Elle craint que pour le budget des années à venir l'Etat se trouve à nouveau dans l'obligation de faire appel à la fortune française.

Il y a là un danger de mort pour la Nation par la perte totale de son patrimoine dans les déficits budgétaire des années à venir.

La Société d'agriculture estime que le Parlement devait, au préalable, faire des économies massives sur tous les chapitres, par des compressions courageuses.

La Société demande :

1° Sur les budgets de la Guerre, de l'Air et notamment de la Marine, car toutes ces dépenses ne serviront à rien dans une conflagration nouvelle, dominée par les inventions sur la désintégration des atomes ;

2° Que tous les organismes de Vichy soient supprimés et, avec eux, tous les fonctionnaires qu'ils occupaient, sans que, comme cela est arrivé, la dénomination de l'organisme soit changée en conservant tout le personnel. Si les millions de fonctionnaires créés pendant l'occupation restent en place, la Nation ne pourra survivre à de telles charges ;

3° Que le programme du C. N. R. soit rempli en ce qui concerne l'épuration et le remboursement des gains illicites ;

4° Pour cela, il faut revenir d'urgence à la liberté de l'Economie nationale, qui resterait dirigée par les groupements professionnels, seuls responsables et seuls capables, par le jeu de la concurrence, de faire baisser le prix de la vie tout en assurant la répartition équitable et normale de tous les produits.

*
**

La Société d'agriculture, de commerce et d'industrie du Var, représentant 137 propriétaires agriculteurs du Var, a voté, dans sa réunion mensuelle du 6 avril, le vœu suivant pour être transmis aux élus du département :

1° Que le droit naturel et imprescriptible de la propriété, tel que l'ont reconnu les Droits de l'homme de 1791, soit respecté ;

2° Que la liberté, pour laquelle nos aïeux ont combattu, est pour les Français un droit sacré qui comporte le droit de propriété, qui devrait être inaliénable pour permettre la continuité dans la succession de l'œuvre familiale, gage de la prospérité économique du pays ;

3° Les membres de la Société demandent aux élus du Var, en dehors de toute influence politique, de défendre les droits de la propriété contre toute atteinte directe ou indirecte et de suivre la définition de nos aïeux de 1791, reconnaissant que ce droit était antérieur à celui de l'Etat et une conséquence de la liberté que l'homme a de créer un patrimoine, de l'améliorer et de le léguer à ses enfants, avec la certitude que l'effort de toute sa vie sera continué, pour le profit de sa descendance et, en même temps, de la collectivité nationale.

Concours d'admission à l'Institut agricole d'Algérie

ÉCOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURE NORD-AFRICAINE

Le prochain concours aura lieu à l'époque habituelle, fin juin 1946. Il comporte cinq épreuves écrites (français, mathématiques, sciences naturelles, physique et chimie, croquis côté) et peut être subi, au choix des candidats, dans les principales villes de France, d'Algérie et autres possessions et pays de protectorat français, ainsi que dans les consulats français en pays étrangers.

La qualité de mobilisé, prisonnier de guerre, requis, déporté ou interné et les titres de guerre donneront droit aux mêmes avantages (classement spécial et majoration de points) qu'au concours des Écoles nationales d'agriculture de la Métropole.

Les demandes d'inscription et dossiers réglementaires doivent être adressés, avant le 5 juin, au Directeur de l'Institut agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger).

PARTIE OFFICIELLE

Loi n° 46-939 du 7 mai 1946 supprimant le pécule viticole

Article premier. — L'arrêté ministériel n° 13.429 du 30 août 1945, instituant un pécule viticole, est abrogé. Le montant de la retenue opérée au titre de ce pécule est ajouté au prix du vin à la production.

Article 2. — Les vignerons peuvent, dès la mise en vigueur de la présente loi, disposer des sommes qui leur avaient été retenues au titre du pécule viticole.

PREMIER CONGRES NATIONAL DE LA CERISE

Samedi 1er juin 1946

SALONS DE L'ELDORADO A OLIVET (LOIRET) — D. S. A. LOIRET ET S. N. C. F.

PROGRAMME :

Buts du Congrès, par M. Roche, Inspecteur général de l'agriculture, chef du Service de l'inspection générale au Ministère de l'agriculture.

Classification des variétés de cerises, par M. G. Gidoin, vice-président de la Fédération nationale des fruits rouges et du Groupement syndical des producteurs de fruits de la région orléanaise.

La commercialisation et l'emballage des cerises, par M. Texte, Inspecteur principal au service commercial de la S. N. C. F.

Utilisation du froid pour le transport de la cerise en congélation, par M. Mathieu, ingénieur frigorifiste à la S. T. E. F.

Présentation des emballages, par M. Rousselet, inspecteur divisionnaire à la S. N. C. F.

La production de la cerise en France, par M. Laumonnier, professeur spécialisé d'horticulture des Services agricoles d'Angers.

La défense phytosanitaire du cerisier, par un Inspecteur de la protection des végétaux.

Enseignement à tirer du Congrès, par M. l'Inspecteur général Roche.

Visite des vergers d'Olivet et de Saint-Hilaire-et-Mesmin.

MONTPELLIER. — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

LES TRAVAUX AGRICOLES ET VITICOLES EN MAI

—

Entre le 1er et le 31, les jours augmentent de 1 heure 17.
N. L. le 1er — P. Q. le 8 — P. L. le 16 — D. Q. le 22 — N. L. le 30.

AGRICULTURE. — *Midi :* récolter prairies naturelles et artificielles. Elever vers à soie. Faire transhumer les troupeaux. Enterrer lupin blanc. Semer gesse et dolies. Arroser prairies. Couper luzernières. Echardonner céréales. Commencer pacages.

Centre : terminer les semailles : betteraves, lin, chanvre, cameline, colza, maïs, navette, moutarde noire et blanche, vesces, haricots. (Voir fourrages verts). Biner à la houe les betteraves et carottes semées en mars, les pommes de terre et les topinambours. Butter pommes de terre. Herser céréales de printemps. Faucher trèfle incarnat ; faire pâturer lupuline. Passer avec précaution du régime sec au régime vert. Veiller avec soin à l'élevage des dindonneaux. Eviter l'humidité. Mener pâturer les oies. Epoque du hannetonnage.

VITICULTURE. — *A la vigne*. — *Centre :* greffes sur place et sur table ; mise en place de ces dernières ; se tenir prêt à produire nuages artificiels ; donner second labour.

Midi : donner le second labour et le premier soufrage contre l'oïdium pendant la première quinzaine. A la fin du mois, exécuter les premiers traitements contre le mildiou et le block-rot. Traitement insecticide contre la cochylis. A la fin du mois, lampes. Détruire les chenilles des noctuelles et des chélonies, la nymphe des grisettes et les insectes parfaits.

Au cellier. — La chaleur commence à se faire sentir : bien aérer caves, celliers, la nuit, en y établissant courants d'air. Eviter la rentrée directe du soleil dans la cave. Surveiller les vins de près et traiter immédiatement s'ils contractent maladie.

HORTICULTURE. — Pailler le sol sous les arbres en espalier. Ebourgeonner. Pincer. Semer : carottes, navets, choux, laitues, poireaux, melons, piments, tomates, concombres, courges, aubergines, scolyme, pissenlit, chicorée, frisée, endives, radis, pois, cardon, haricots, épinards, betteraves, tétragone.

Planter : choux, laitues, poireaux, pommes de terre, aubergines, tomates, piment.

APICULTURE. — Les ruches doivent être pleines d'abeilles vers le milieu du mois. Si la saison est belle, plus besoin de nourrir, sinon, donner un litre par jour et par ruche. Mettre les hausses en place pour éviter l'essaimage. Elever les reines. Les fixistes doivent surveiller les essaims.

BÉTAIL. — Commencer à faire entrer fourrages verts dans rations en agissant progressivement. Pâturage sur place. Attention aux météorisations. Enlèvement du fumier des bergeries.

Ordre à ses Usines intactes. . . . .
. . . à ses méthodes de fabrication modernes. . . . .
. . . à son matériel renouvelé. . . . . la Société

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 7 millions de francs, AMBOISE (I.-et-L.)

Inspection Régionale : 13 bis, Place St-Félix, **BÉZIERS** (Hérault). — Tél. 45-04

est à votre disposition pour vous proposer ses derniers modèles brevetés

(Adresser les demandes de renseignements à AMBOISE)

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

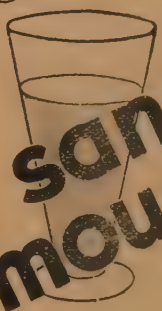
Anticryptogamique — Insecticide — Mouillant

S'emploie seul ou mélangé aux bouillies cupriques

Institut Œnologique de Champagne ∴ ÉPERNAY (Marne)

Dépositaire ; P. GAUGAIN, 24, rue St-Jean, SAUMUR (Maine-et-Loire)

Dam



sans mousse

Les bouillies préparées avec

BLEUFIX

ne moussent pas, restent en suspension, adhèrent et colorent bien.

Le BLEUFIX vous donnera une bouillie toujours réussie et revenant moins cher que toute autre, en effet il permet une économie de cuivre, car il prolonge son action en cas de pluie.

BLEUFIX

spécialité de LA LITTORALE, Béziers.

BÉZIERS **LA LITTORALE** BÉZIERS

L'Agenda Agricole & Viticole Vermorel 1946

35 fr. (franco 46 fr.)

Élégant volume de **400 pages** donnant les **meilleures formules** et les plus étudiées pour :

OBTENIR de meilleurs rendements en céréales,
LUTTER contre les parasites de la vigne et des arbres frutiers.
Récolter du bon vin. — Produire de beaux et de bons fruits.

Il contient également tous renseignements utiles concernant :

Postes, chemins de fer, génie rural, lois fiscales, etc.
ainsi que la liste des meilleurs fournisseurs de produits nécessaires à l'agriculture, la viticulture et l'arboriculture

PRINCIPALES RUBRIQUES

Agriculture.
Arboriculture
Calendriers des traitements de la vigne et des arbres
Climatologie.
Génie rural.
Horticulture.
Législation agricole.
Parasitologie végétale.
Physique et Chimie.
Poste et chemins de fer.
Renseignements mathématiques et administratifs.
Soins d'urgence en cas d'accident.
Statistiques de la production.
Vinification et cidrerie.
Viticulture.
Zootechnie.

EN VENTE AU BUREAU DU JOURNAL

Conseil d'Administration : MM. E. Vermorel, F. Blayac, Baron de Boixo, W. Bonnard, A. Cousin, Ch. Déhan.

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

AMOUROUX

FRÈRES

S. A. Capital 21.000.000

Etablissements fondés en 1872

spécialisés

dans la fabrication des

MOISSONNEUSES-LIEUSES
FAUCHEUSES
RATEAUX et FANEUSES

« Tout acier »
garantie 10 ans
et
représentés en France seulement
par 1586 Agents

POUR

Tracteurs SCHNEIDER

et

BAUCHET-SCHNEIDER

Treuils de relevage
et transformations des couvercles
anciens modèles

Pour prise de force

Commande de treuil
ou
adjonction 3me vitesse multipliée

Échange Standard
blocs-moteurs chenilles

BAUCHET, 1, rue Jeanne-d'Arc, LYON

Ne perdez plus de **LAPINS**

Ne perdez plus de **VOLAILLES**

Méthodes pratiques, nouvelles
— efficaces et économiques —

:: Notice n° 9 et renseignements gratuits sur demande ::

Laboratoires Avicoles du Docteur O.-G. LISSOT
PACY-sur-EURE (EURE)

RÉGISSEUR ou **SOUS-RÉGISSEUR** toutes cultures. Disponible. Ecrire au journal.

HOTEL DE LA SEINE. VICHY
tenu de père en fils dep. 1874
Pension à partir de 250 fr. Garage int.

PORCS fco port emb. castrés 1 p. 950 fr. 3 p. 2.800 fr.; 8 p. 7.000 fr.; 12 à 45 kilos. **K. JOLY**, St-Denis Martel (Lot).

CARAMEL MENEAU, colorant garanti pur sucre. Anciens Etablissem^ts MENEAU, 25, rue Mathieu à **Bordeaux**.

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

Adressez-vous en confiance aux **PÉPINIÈRES Jean MALOD, MONTÉLIMAR**
(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire)

Télégramme : MALOVIGNE-MONTÉLIMAR — Téléphone : 2-57

Fouloir-Pompe "L'INCOMPARABLE"

Breveté S.G.D.G. France et Etranger

Le premier appareil à piston elliptique construit au monde

- TROIS TYPES -

Depuis la petite propriété jusqu'à la cave coopérative

Etablissements SERRADO - St-THIBÉRY (Hérault)

Fondés en 1825

Protégez vos VIGNES et vos ARBRES FUITIERS

CONTRE LES GELÉES DE PRINTEMPS

en utilisant les **PARAGELÉES**

(Nuages artificiels par agglomérés résineux)

DEMANDEZ NOTRE NOTICE A

MINORGA

26, rue de la République, **MARSEILLE**, ou à ses Agents régionaux

---

Les Manufactures Lyonnaises de **MATÉRIEL VINICOLE**

GUY & MITAL - MARMONIER FILS

29, RUE DES TUILIERS — LYON

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne : **PRESSES HYDRAULIQUES**
PRESSOIRS A LARGE SURFACE — PRESSOIRS CONTINUS
REFOULOIRS — MOTOPOMPES, etc....
CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS

NOMBREUX AGENTS DANS VOTRE RÉGION — CONSULTEZ-LES

Pour vos vignes affaiblies. . .

POTASSE D'ALSACE

MULHOUSE
2 bis, rue du 17-Novembre

PARIS
7, rue de Logelbach (17e)

ET DANS TOUS LES BUREAUX RÉGIONAUX RENSEIGNEMENTS GRATUITS

Extrait du sol français

le

SOUFRE DE NARBONNE

protège la vigne française contre l'oïdium

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES et d'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges-V, PARIS — 18, avenue Foch, NARBONNE

MARQUE DÉPOSÉE

Ets GRANJON

USINES DE FORESTA

Saint-Marcel — MARSEILLE

Garib 95-10 R.C. Marseille 23.944

EMPLOYEZ LE

SULFOCALCIUM GRANJON

en Traitement d'ÉTÉ à 1 p. 100

(0,800 à 1 litre au cent litres)

Sur **VIGNES** jusqu'à la floraison ;

Sur **ARBRES FRUITIERS** :

1° avant l'éclosion des pétales ;

2° à la chute des pétales ;

3° trois semaines plus tard.

G. **BOURDEVAT**, Agent pour l'Hérault,

51, rue Ernest-Renan, **BÉZIERS**. — Tél. 35-59

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS

SAUVEGARDE

DE VOS RÉCOLTES

ARSÉNIATE DE PLOMB PUR Salvator **98/99**

Traitements d'Hiver
de la Vigne et des Arbres fruitiers
par le **PYRALUMNOL** et le **SPICANTHROL**

OLAGRUME -- BOUILLIE SULFOCALCIQUE

Mouillant et Adhésif
ADHÉSOL concentré sans Mousses

Vinification Rationnelle
par la **SOLUTION SULFUREUSE PHOSPHATÉE**
"SPIC"

Tous Produits Insecticides, Anticryptogamiques et Œnologiques

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS ET VITICOLES

SIÈGE SOCIAL : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (5e)

USINE et SERVICES COMMERCIAUX : **BEAUCAIRE** (Gard). - Tél. 41

AGENT DÉPOSITAIRE : **Louis BALLARD**, 1, ue ollot, **MONTPELLIER** - Téléphone **60-60**

MOUILLANTS

ADHÉSIFS

HELIOSOL

100 pour cent d'alcools terpéniques sulfonés

INSECTIFUGES

HELIOFIX

40 pour cent d'alcools terpéniques sulfonés

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES & TERPÉNIQUES (S^té A^me au capital de 1.710.000 fr.)

40, rue des Carmes, DAX (Landes)

LE MOUILLANT ADHÉSIF

NOVEMOL

ALCOOLS TERPENIQUES SULFONÉS 100 o/o

CRÉÉ ET MIS AU POINT PAR LES

ANCIENS Ets AULAGNE et Cie
112-114, rue Duguesclin, LYON

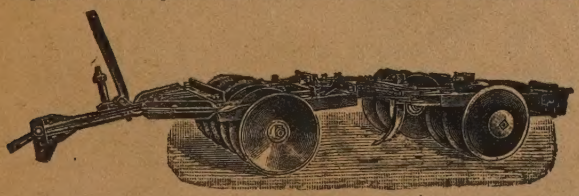
est une RÉUSSITE INCONTESTÉE de la CHIMIE AGRICOLE

EN VENTE PARTOUT — AGENTS PRINCIPAUX :

VIDALOU, 37, rue Graude-la-Réale, Perpignan (P.-O.).
SEMICHON, 45, rue Victor-Hugo, Carcassonne (Aude).
GAIRAUD, 17, rue du Coq, Béziers (Hérault).
MONTION, 62, rue Laudiras, Bordeaux (Gironde).
BARBIER, « Les Tilleuls », rue de Crouin, Cognac (Charente).
BREBAN, Boulevard Raynouard, Brignoles (Var).
SALADIN, Maison du Plateau, Faubourg du Moustier, Montauban.
CLAMOUR, rue E.-Fassin, Arles (Bouches-du-Rhône).
DESRUE, Cercié-en-Beaujolais (Rhône).
BOUCHARD, 4, rue du Tribunal, Beaune (Côte-d'Or).
PICOT, 42, avenue de Bordeaux, Chamalières (P.-de-D.).
PERCHERON, 3, rue des Jacobins, Reims (Marne).
BENREY, 8, rue César-Frank, Paris XVme.
Mme FRESNEAU, Saint-Genouph (I.-et-Loire).
VERDON-RICHARD, 15, rue Bernier, Angers (M.-et-Loire).
ZIND, 18, rue Maréchal-Foch, Vintzenheim (Haut-Rhin).

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TÉL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

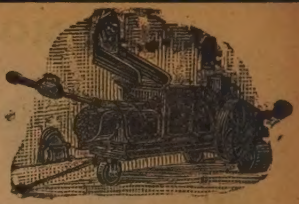
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

1846 - 1946

DEPUIS CENT ANS

les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis

MARSEILLE

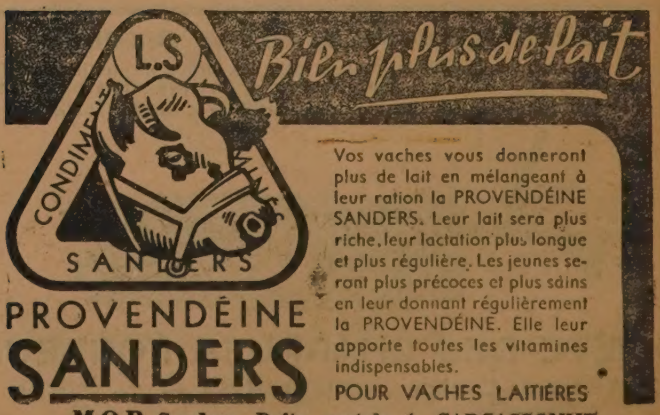
sont au service de

l'Agriculture française

INSECTICIDES

ANTICRYPTOGAMIQUES

ENGRAIS



PROVENDÉINE

SANDERS

MOP Sanders, Boîte postale 1, CARCASSONNE

Le Directeur de la publication : J. BAUDIN, Ingénieur agricole. Abonnés actuels : 4.800.
Tirage moyen normal : 7.500.